



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ Αρ. Φύλλου 232

27 Δεκεμβρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΕΔΡΙΚΑ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ

ΠΡΟΕΔΡΙΚΑ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ

(1)

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 411

Τροποποίηση και συμπλήρωση του άρθρου 30 του Π.Δ/τος 497/1989 (Α' 212) σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 93/57/ΕΟΚ (άρθρα 2 και 3) του Συμβουλίου.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 1 παρ. 1,3 του Ν. 1338/1983 «Εφαρμογή του κοινοτικού δικαίου» (Α' 34), όπως έχει τροποποιηθεί με το άρθρο 6 του Ν. 1440/1984 «Συμμετοχή της Ελλάδος στο κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητας Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (Α' 70), του άρθρου 31 του Ν. 2076/1992 (Α' 130) και τις διατάξεις του άρθρου 65 του Ν. 1892/1990 (Α' 101).

β) Του άρθρου 20 του Ν. 248/1914 «περί οργανώσεως της Ζωοτεχνικής και Κτηνιατρικής Υπηρεσίας» (Α' 110), όπως αυτό προστέθηκε με το άρθρο μόνο του Α.Ν. της 23.1.1936 (Α' 47).

γ) Του άρθρου 29Α του Ν. 1558/1985 «Κυβέρνηση και Κυβερνητικά όργανα» (Α' 137) όπως το άρθρο αυτό προστέθηκε με το άρθρο 27 του Ν. 2081/1992 (Α' 154).

2. Την Α.Π. 6033/1994 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Γεωργίας» (Β' 550).

3. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

4. Τις υπ' αριθμ. 322 και 398/1994 γνωμοδοτήσεις του Συμβουλίου Επικρατείας μετά από πρόταση του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας και του Υφυπουργού Γεωργίας, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Σκοπός

Με το παρόν διάταγμα τροποποιείται και συμπληρώνεται το άρθρο 30 του Π.Δ/τος 497/1989 «Τροποποίηση του Π.Δ/τος 678/1982...» (Α' 212) σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 93/57/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 29ης Ιουνίου 1993 «για την τροποποίηση των παραρτημάτων των Οδηγιών ...» (Ε.Ε. αρ. L. 211 σελ. 1).

Άρθρο 2

(άρθρο 2 της Οδηγίας 93/57/ΕΟΚ)

Το άρθρο 30 του Π.Δ/τος 497/1989 (Α' 212) τροποποιείται και συμπληρώνεται ως εξής:

1. Το παράρτημα ΙΙΙ αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

Κωδικός ΣΟ	Περιγραφή εμπορευμάτων
0201	Κρέας βοοειδών,νωπό ή διατηρημένο με απλή ψύξη
0202	Κατεψυγμένο κρέας βοοειδών
0203	Κρέας χοίρων νωπό,διατηρημένο με απλή ψύξη ή κατεψυγμένο
0204	Κρέας αιγοπροβάτων, νωπό, διατηρημένο με απλή ψύξη ή κατεψυγμένο
0205 00 00	Κρέας ίππων, όνων και ημιόνων, νωπό, διατηρημένο με απλή ψύξη ή κατεψυγμένο
0206	Βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων βοοειδών,χοίρων, αιγοπροβάτων, ίππων, όνων και ημιόνων, νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα
0207	Κρέας και βρώσιμα παραπροϊόντα των πουλερικών της κλάσης 0105 (πετεινοί, κότες, πάπιες, χήνες, γάλοι, γαλοπούλες και φραγκόκοτες), νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα

ex0208 Άλλα κρέατα και βρώσιμα παραπροϊόντα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα
0209 00 Λαρδί χωρίς τα κρεάτινα μέρη, χοιρινό λίπος (ξύγκι) και λίπος πουλερικών, μη λιωμένα, νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη, κατεψυγμένα, αλατισμένα ή σε άρμη, αποξεραμένα ή καπνιστά
0210 Κρέατα και παραπροϊόντα σφαγίων, βρώσιμα, αλατισμένα ή σε άρμη, αποξεραμένα ή καπνιστά. Αλεύρια και σκόνες, βρώσιμα, από κρέατα ή παραπροϊόντα σφαγίων
0401 Γάλα και κρέμα γάλακτος, μη συμπυκνωμένα και χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών
0402 Γάλα και κρέμα γάλακτος,συμπυκνωμένα ή με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών
0405 00 Βούτυρο και άλλες λιπαρές ουσίες του γάλακτος
0406 Τυριά και τυρόπηγμα
0407 00 Αυγά πτηνών με το τσόφλι τους, νωπά, διατηρημένα ή βρασμένα
0408 Αυγά πτηνών χωρίς το τσόφλι τους και κρόκοι αυγών νωπά, αποξεραμένα, βρασμένα στο νερό ή στον ατμό, μορφοποιημένα, κατεψυγμένα ή αλλιώς διατηρημένα, έστω και με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών
1601 00 Λουκάνικα, σαλάμια και παρόμοια προϊόντα από κρέας, παραπροϊόντα σφαγίων ή αίμα. Παρασκευάσματα διατροφής με βάση τα προϊόντα αυτά
1602 Άλλα παρασκευάσματα και κονσέρβες κρεάτων, παραπροϊόντων σφαγίων ή αίματος.

2. Το Παράρτημα V γίνεται Παράρτημα V Μέρος Α΄, τροποποιείται και διαμορφώνεται ως εξής:

Υπολείμματα φυτοφαρμάκων	Μέγιστα όρια σε mg/kg (ppm)		
	Για τα λιπαρά που περιέχονται στο κρέας, στα παρασκευάσματα κρέατος, στα παραπροϊόντα σφαγίων και στα ζωικά λίπη, που εμφαίνονται στο Παράρτημα Ι υπό τις κλάσεις ex0201, 0202, 0203, 0204, 0205 0000, 0206, 0207, ex0208, 0209 00, 0210, 1601 00, 1602 (1) (4)	Για το νωπό και το πλήρες αγελαδινό γάλα, τα οποία εμφαίνονται στο Παράρτημα Ι υπό την κλάση 0401, για τα λοιπά τρόφιμα υπό τις κλάσεις, 0401, 0402, 0405 00 και 0406 σύμφωνα με (2) (4)	Για τα νωπά αυγά με κέλυφος, για τα αυγά πτηνών και για τους κρόκους αυγών, που εμφαίνονται στο Παράρτημα Ι υπό τις κλάσεις 0407 00, 0408 (3) (4)
1. ALDRIN Χωριστά ή μαζί 2. DIELDRIN εκφραζόμενα ως (HEOD) dielorine (HEOD)	0,2	0,006	0,02
3. CHLORDANE (σύνολο cis - και trans-ισομερών και oxychlordane, εκφραζόμενο ως chlordane)	0,05	0,002 0,005	
4. DDT (σύνολο των p.p΄-DDT, o.p΄-DDT, p.p΄-DDE και p.p΄-TDE (DDD), εκφραζόμενο ως DDT)	1	0,04	0,1
5. ENDRIN	0,05	0,0008	0.005
6. HEPTACHLOR (σύνολο heptachlor και εποξειδίου του heptachlor εκφραζόμενο ως heptachlore)	0,2	0,004	0,02
7. ΕΞΑΧΛΩΡΟΒΕΝΖΟΛΙΟ (HCB)	0,2	0,01	0,02
8. ΕΞΑΧΛΩΡΟΒΕΝΖΟΛΙΟ (HCH) 8.1. α-ισομερές	0,2	0,004	0,02
8.2. β-ισομερές	0,1	0,003	0,01
8.3. γ-ισομερές (lindane)	2 ex0204 κρέας προβατοειδών 1 άλλα προϊόντα	0,008	0,1
9. CHLOROPYRIFOS	0,05* 0,05* 02070 κρέας πουλερικών	0,01* 0,01*	0,01* 0,01*
10. CHLOROPYRIFOS-METHYL	0,05*	0,01*	0,01*
11. CYPERMETHRIN περιλαμβανομένων άλλων μειγμάτων των συστατικών ισομερών (σύνολο ισομερών)	0,05* 0207 κρέας πουλερικών 0,2 άλλα προϊόντα	0,02	0,05*
12. DELTAMETHRIN	0,05 0207 κρέας πουλερικών		0,05*

13. FENVALERATE περιλαμβανομένων άλλων μειγμάτων των συστατικών ισομερών (σύνολο ισομερών)	(α) 0207 κρέας πουλερικών 0,5 άλλα προϊόντα	0,05	(α)
14. PERMETHRIN (σύνολο ισομερών)	0,5	0,05	0,05

* Δείχνει το κατώτατο όριο ανίχνευσης.

(1) Για τα προϊόντα των οποίων η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι 10% ή μικρότερη, το υπόλειμμα συσχετίζεται προς το συνολικό βάρος του αποστεωμένου τροφίμου. Στις περιπτώσεις αυτές, το μέγιστο όριο ισούται προς το 1/10 της τιμής που εκφράζεται σε σχέση με την περιεκτικότητα σε λιπαρά, δεν μπορεί όμως να είναι κατώτερο από 0,01 mg/kg.

(2) Κατά τον προσδιορισμό των υπολειμμάτων στο νωπό και στο πλήρες αγελαδινό γάλα, λαμβάνεται ως βάση μία κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά ίση προς 4%. Για το νωπό και το πλήρες γάλα άλλων ζώων, τα υπολείμματα εκφράζονται βάσει των λιπαρών. Για τα άλλα τρόφιμα των κλάσεων 0401, 0402, 0405 00 και 0406 του Παραρτήματος Ι:

- εάν η περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι μικρότερη από 2% κατά βάρος, το μέγιστο όριο ισούται προς το ήμισυ του αντίστοιχου ορίου για το νωπό και το πλήρες γάλα,
- εάν η περιεκτικότητα κατά βάρος σε λιπαρά είναι ίση προς 2% ή μεγαλύτερη, το μέγιστο όριο εκφράζεται σε mg/kg λιπαρών.

Στις περιπτώσεις αυτές, το μέγιστο όριο είναι 25-πλάσιο του αντίστοιχου ορίου για το νωπό και το πλήρες γάλα.

(3) Για τα προϊόντα των αυγών των οποίων η περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι μεγαύτερη από 10%, το μέγιστο όριο εκφράζεται σε mg/kg λιπαρών. Στην περίπτωση αυτή, το μέγιστο όριο είναι δεκαπλάσιο του ορίου για τα νωπά αυγά.

(4) Οι υποσημειώσεις 1), 2) και 3) δεν ισχύουν σε περιπτώσεις κατά τις οποίες σημειώνεται το κατώτατο όριο ανίχνευσης.

(α) Εάν μέχρι την 1η Ιανουαρίου 1996 δεν έχουν θεσπιστεί όρια, θα ισχύει το μέγιστο όριο 0,05*.

3. Στο Παράρτημα V προστίθεται Μέρος Β' που έχει ως εξής:

«ΜΕΡΟΣ Β'»

Υπολείμματα φυτοφαρμάκων		Μέγιστα όρια σε mg/kg (ppm)		
		Για το κρέας, συμπεριλαμβανομένου του λίους, των παρασκευασμάτων κρέατος, των παραπροϊόντων σφαγίων και των ζωϊκών λιπών που εμφαίνονται στο Παράρτημα Ι υπό τις κλάσεις ex0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00 00, 0206, 0207, ex0208, 0209 00, 0210, 1601 00, 1602	Για το γάλα και τα προϊόντα με βάση το γάλα, τα οποία εμφαίνονται στο Παράρτημα Ι υπό τις κλάσεις 0401, 0402, 0405 00, 0406	Για τα νωπά αυγά με κέλυφος, τα αυγά πτηνών από τους κρόκους αυτών, που εμφαίνονται στο Παράρτημα Ι υπό τις κλάσεις 0407 00, 0408
1. ACEPHATE		0,02*	0,02*	0,02*
2. BENOMYL	σύνολο εκφραζόμενο ως carbendazim			
3. CARBENDAZIM		0,01*	0,1*	0,1*
4. THIOPHONATE METHYL				
5. CHLOROTHALONIL		0,01*	0,01*	0,01*
6. GLYPHOSATE		0,5 ex 0206 νεφρά χοίρων 2 ex 0206 νεφρά βοειδών και αιγοπροβάτων 0,1* άλλα προϊόντα	0,1*	0,1*
7. IMAZALIL		0,02*	0,02*	0,02*
8. MANCOZEB	σύνολο εκφραζόμενο ως CS2			
9. MANEB				
10. METIRAM		0,05*	0,05*	0,05*

11. PROPINEB				
12. ZINEB				
13. METHAMIDOPHOS		0,01*	0,01*	0,01*
14. IPRODIONE	(σύνολο των ενώσεων και όλων των μεταβολιτών			
15. PROCYMIDONE	που περιέχουν 3,5 διχλωροανιλίνη, εκφραζόμενο	0,05*	0,05*	0,05*
16. VINCLOZOLINE	ως 3,5 διχλωροανιλίνη)			

* Δείχνει το κατώτατο όριο ανίχνευσης

Άρθρο 3

Έναρξη ισχύος

(άρθρο 3 της Οδηγίας 93/57/ΕΟΚ)

Το παρόν διάταγμα αρχίζει να ισχύει από 1ης Ιανουαρίου 1994.

Στον Υφυπουργό Γεωργίας αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος.

Αθήνα 12 Δεκεμβρίου 1994

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
Γ. ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ

ΥΦΥΠ. ΓΕΩΡΓΙΑΣ
Β. ΒΑΣΙΛΑΚΑΚΗΣ

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ 412

Υγειονομικοί όροι που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ζώντων διθύρων μαλακίων και αλιευτικών προϊόντων σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 91/492/ΕΟΚ, 91/493/ΕΟΚ και 92/48/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) του άρθρου 1 παρ.1,3 του ν. 1338/1983 «Εφαρμογή του κοινοτικού δικαίου» (Α'34), όπως έχει τροποποιηθεί με το άρθρο 6 του ν.1440/1984 «Συμμετοχή της Ελλάδος στο κεφάλαιο,στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (Α'70).

β) του άρθρου 20 παρ.4 του ν.248/1914 «περί οργανώσεως της Ζωοτεχνικής και Κτηνιατρικής Υπηρεσίας» (Α'110), όπως αυτό προστέθηκε με το άρθρο μόνο του α.ν. της 23.1.1936 (Α'47).

γ) του άρθρου 29 Α του ν.1558/1985 «Κυβέρνηση και Κυβερνητικά όργανα» (Α'137) όπως το άρθρο αυτό προστέθηκε με το άρθρο 27 του ν.2081/1992 (Α'154).

2. Την Α.Π. 6033/1994 Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Γεωργίας Φλώ– ρο Κωνσταντίνου και Βασίλειο Βασιλακάκη» (Β'550).

3. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

4. Τις υπ'αριθμ. 509/1993, 130, 277 και 397/1994 γνωμοδοτήσεις του Συμβουλίου Επικρατείας μετά από πρόταση του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας και του Υφυπουργού Γεωργίας, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Σκοπός

(άρθρο 1 Οδηγιών 91/492/ΕΟΚ και 91/493/ΕΟΚ)

Με το παρόν διάταγμα θεσπίζονται διατάξεις που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ζώντων διθύρων μαλακίων και αλιευτικών προϊόντων σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες:

α) 91/492/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Ιουλίου 1991 «περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ζώντων διθύρων μαλακίων» (Ε.Ε.αριθ.L.268 της 24.9.1991 σελ.1), και β) 91/493/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 22ας Ιουλίου 1991 «περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων» (Ε.Ε.αριθ.L.268 της 24.9.1991 σελ.15).

γ) 92/48/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τον καθορισμό των ελαχίστων κανόνων υγιεινής που

εφαρμόζονται σε ορισμένα αλιευτικά προϊόντα που λαμβάνονται σε αλιευτικά σκάφη σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1,εδάφιο α) σημείο ι) της Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ (Ε.Ε.αριθ.Λ.268 της 24.9.1991 σελ.15).

ΜΕΡΟΣ Α'

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Γενικές διατάξεις

Άρθρο 1α

(άρθρο 1 Οδηγίας 91/492/ΕΟΚ)

Το μέρος αυτό του παρόντος διατάγματος καθορίζει τους υγειονομικούς κανόνες που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ζώντων διθύρων μαλακίων, τα οποία προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για επεξεργασία πριν από κατανάλωση.

Το μέρος αυτό του παροντος διατάγματος εφαρμόζεται επίσης, πλήν των διατάξεων που αφορούν τον καθορισμό, στα εχινόδερμα, στα χιτωνόζωα (ουροχορδωτά) και στα θαλάσσια γαστερόποδα.

Άρθρο 2

(άρθρο 2 Οδηγίας 91/492/ΕΟΚ)

Για τους σκοπούς του παρόντος δ/τος νοούνται ως:

1. Δίθυρα μαλάκια: τα διηθούντα ελασματοβράγχια μαλάκια.

2. Θαλάσσιες βιοτοξίνες: οι δηλητηριώδεις ουσίες που συσσωρεύονται από τα δίθυρα μαλάκια που τρέφονται με πλαγκτόν που περιέχει τις τοξίνες αυτές.

3. Καθαρό θαλάσσιο νερό: τα θαλάσσια ή υφάλμυρα ύδατα τα οποία χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τους όρους του παρόντος δ/τος και τα οποία δεν περιέχουν μικροβιολογική μόλυνση και τοξικά ή επιβλαβή συστατικά που έχουν φυσική προέλευση ή έχουν απορριφθεί στο περιβάλλον, όπως εκείνα που αναφέρονται στο Παράρτημα ΙΩ της Υπουργικής Απόφασης 46399/1352/27.6.86 (Β'438), σε ποσότητες που μπορούν να επιδράσουν δυσμενώς στην υγειονομική ποιότητα ή τη γεύση των διθύρων μαλακίων.

4. Αρμόδια αρχή: Η Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας της Γενικής Δ/νσης Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας και οι νομαρχιακές Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας.

5. Φινίρισμα: η αποθήκευση ζώντων διθύρων μαλακίων, των οποίων η ποιότητα δεν επιβάλλει μετεγκατάσταση ή επεξεργασία σε κέντρο καθαρισμού, σε δεξαμενές ή σε οποιαδήποτε άλλη εγκατάσταση που περιέχει καθαρό θαλάσσιο νερό, ή σε φυσικές περιοχές, για να καθαρισθούν από την άμμο, τη λάσπη ή τις βλέννες.

6. Παραγωγός: οποιοδήποτε φυσικό ή νομικό πρόσωπο το οποίο συλλέγει, με οποιονδήποτε τρόπο από μια ζώνη συλλογής, ζώντα δίθυρα μαλάκια για να τα χειρισθεί και να τα διαθέσει στην αγορά.

7. Ζώνη παραγωγής: μέρη θαλάσσιας ή λιμνοθαλάσσιας περιοχής ή εκβολής ποταμού όπου βρίσκονται είτε φυσικοί χώροι ανάπτυξης διθύρων μαλακίων είτε τόποι χρησιμοποιούμενοι για την καλλιέργεια διθύρων μαλακίων, στα οποία συλλέγονται τα ζώντα δίθυρα μαλάκια.

8. Ζώνη μετεγκατάστασης: μέρη θαλάσσιας ή λιμνοθαλάσσιας περιοχής ή εκβολής ποταμού, εγκεκριμένα από τη νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Υπηρεσία,με όρια ευκρινώς καθορισμένα με σημαντήρες, πασσάλους ή οποιοδήποτε άλλο μόνιμα στερεωμένο υλικό, προοριζόμενα αποκλειστικά για τον φυσικό καθαρισμό των ζώντων διθύρων μαλακίων.

9. Κέντρο αποστολής: κάθε εγκεκριμένη χερσαία ή πλωτή εγκατάσταση που χρησιμοποιείται μόνον για την παραλαβή, το φινίρισμα, το πλύσιμο, τον καθαρισμό,την ταξινόμηση κατά μέγεθος και τη συσκευασία των κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση ζώντων διθύρων μαλακίων.

10. Κέντρο καθαρισμού: κάθε εγκεκριμένη μονάδα που διαθέτει δεξαμενές τροφοδοτούμενες με φυσικώς καθαρό ή καθαρισμένο θαλάσσιο νερό, στις οποίες τοποθετούνται τα ζώντα δίθυρα μαλάκια επί όσο χρόνο χρειάζεται για να αποβάλουν τα μικροβιολογικά μολύσματα και να καταστούν κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

11. Μετεγκατάσταση: η υπό την εποπτεία της αρμόδιας περιφερειακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Γεωργίας μεταφορά ζώντων διθύρων μαλακίων σε εγκεκριμένες θαλάσσιες ή λιμνοθαλάσσιες ζώνες ή εγκεκριμένες ζώνες εκβολής ποταμών κατά το χρονικό διάστημα που χρειάζεται για την αποβολή των μολυσμάτων. Η μετεγκατάσταση δεν περιλαμβάνει την ειδική ενέργεια της μεταφοράς διθύρων μαλακίων σε ζώνες που προσφέρονται καλύτερα για την περαιτέρω ανάπτυξη ή πάχυνσή τους.

12. Μεταφορικά μέσα: οι ειδικά προοριζόμενοι για το φορτίο χώροι αυτοκινήτων οχημάτων, οχημάτων που κινούνται σε σιδηροτροχιές, αεροσκαφών καθώς και τα κύτη πλοίων ή τα εμπορευματοκιβώτια τα οποία προορίζονται για τη χερσαία, θαλάσσια ή εναέρια μεταφορά.

13. Συσκευασία: ενέργεια δια της οποίας τα ζώντα δίθυρα μαλάκια τοποθετούνται μέσα σε κατάλληλο υλικό συσκευασίας.

14. Φορτίο: ποσότητα ζώντων διθύρων μαλακίων που διεκπεραιώνεται σε ένα κέντρο αποστολής ή υφίσταται επεξεργασία σε κέντρο καθαρισμού και προορίζεται για έναν ή περισσότερους παραλήπτες.

15. Παρτίδα: ποσότητα ζώντων διθύρων μαλακίων που συλλέγονται σε μια ζώνη παραγωγής και προορίζονται για ένα εγκεκριμένο κέντρο α– ποστολής, κέντρο καθαρισμού, ζώνη μετεγκατάστασης ή μονάδα επεξεργασίας.

16. Διάθεση στην αγορά: η διατήρηση ή η έκθεση με σκοπό την πώληση, η προσφορά προς πώληση, η πώληση, η παράδοση ή οποιαδήποτε άλλη μορφή εμπορίας ζώντων διθύρων μαλακίων για κατανάλωση σε νωπή κατάσταση από τον άνθρωπο ή για μεταποίηση στην Κοινότητα, εκτός από την άμεση παράδοση σε μικρές ποσότητες, στην τοπική αγορά, από παράκτιους αλιείς στους λιανοπωλητές ή στους καταναλωτές οι οποίοι πρέπει να υπάγονται στους υγειονομικούς ελέγχους τους οποίους ορίζουν οι κείμενες διατάξεις για τον έλεγχο του λιανικού εμπορίου.

17. Εισαγωγή: η εισαγωγή στο έδαφος της χώρας μας ή μέσω αυτής σε άλλο κράτος μέλος ζώντων διθύρων μαλακίων από τρίτες χώρες.

18. Κολοβακτηρίδια κοπράνων: προαιρετικώς αερόβια ραβδόμορφα βακτήρια, αρνητικά κατά ΓΡΑΜ, μη σπορογόνα, αρνητικά στη δοκιμή κυττοχρωματικής οξειδάσης, τα οποία προκαλούν ζύμωση της λακτόζης με παραγωγή αερίου παρουσία χολικών αλάτων ή άλλων τασιενεργών παραγόντων με παρόμοιες ιδιότητες αναστολής της ανάπτυξης στους 44 + 0,2x Ψ εντός 24 τουλάχιστον ωρών.

19. Ε.ΨΟΛΙ: κολοβακτηρίδια κοπράνων που σχηματίζουν ινδόλη από την τρυπτοφάνη στους 44 + 0,2x Ψ εντός 24 ωρών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

Διατάξεις που αφορούν την παραγωγή

Άρθρο 3 (άρθρο 3 Οδηγίας 91/492/ΕΟΚ)

1. Η διάθεση ζώντων διθύρων μαλακίων στην αγορά για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο, υπόκειται στις ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) πρέπει να προέρχονται από ζώνες παραγωγής που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του κεφαλαίου Ι του Παραρτήματος Α'. Ωστόσο, όσον αφορά τα χτένια (PERTINIDAE), η διάταξη αυτή εφαρμόζεται μόνον στα προϊόντα υδατοκαλλιέργειας, όπως καθορίζονται στο άρθρο 11 παράγρ. 2 του Μέρους Β' του παρόντος δ/τος.

β) πρέπει να έχουν συλλεγεί και μεταφερθεί από τη ζώνη παραγωγής σε κέντρο αποστολής, κέντρο καθαρισμού, ζώνη μετεγκατάστασης ή μονάδα επεξεργασίας, υπό τις συνθήκες που ορίζονται στο Κεφάλαιο ΙΙ του Παραρτήματος Α',

γ) στις περιπτώσεις που προβλέπονται από το παρόν δ/γμα, πρέπει να έχουν μετεγκατασταθεί σε ζώνες που έχουν εγκριθεί γι'αυτό το σκοπό και οι οποίες ανταποκρίνονται στις προϋποθέσεις του κεφαλαίου ΙΙΙ του Παραρτήματος Α',

δ) πρέπει να έχουν υποστεί τους διάφορους χειρισμούς υπό τις πρέπουσες συνθήκες υγιεινής, και, όταν χρειάζεται, να έχουν καθαρισθεί σε μονάδες που έχουν εγκριθεί γι' αυτόν τον σκοπό και οι οποίες πληρούν τις προϋποθέσεις του κεφαλαίου IV του Παραρτήματος Α',

ε) πρέπει να ανταποκρίνονται στα κριτήρια του κεφαλαίου V του Παραρτήματος Α',

στ) πρέπει να έχουν υποβληθεί σε υγειονομικό έλεγχο σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κεφαλαίου VI του Παραρτήματος Α',

ζ) πρέπει να είναι καταλλήλως συσκευασμένα σύμφωνα με το κεφάλαιο VII του Παραρτήματος Α',

η) πρέπει να έχουν αποθηκευθεί και μεταφερθεί υπό ικανοποιητικές υγειονομικές συνθήκες, σύμφωνα με τα κεφάλαια VIII και IX του Παραρτήματος Α',

θ) πρέπει να φέρουν το σήμα που προβλέπεται στο κεφάλαιο Χ του Παραρτήματος Α'.

2. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια που προορίζονται για περαιτέρω μεταποίηση πρέπει να ανταποκρίνονται στις συναφείς απαιτήσεις της παραγράφου 1 και να υφίστανται επεξεργασία σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Μέρους Β' του παρόντος διατάγματος.

Άρθρο 4

(άρθρο 4 Οδηγίας 91/492/ΕΟΚ)

Η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία μεριμνά ώστε τα άτομα που χειρίζονται ζώντα δίθυρα μαλάκια κατά την παραγωγή και τη διάθεσή τους στην αγορά, να λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να συμμορφωθούν με τις προδιαγραφές του παρόντος διατάγματος.

Συγκεκριμένα, οι υπεύθυνοι των κέντρων αποστολής και καθαρισμού πρέπει να εξακριβώνουν ότι:

–λαμβάνεται και αναλύεται τακτικά αντιπροσωπευτικός αριθμός δειγμάτων για εργαστηριακή εξέταση προκειμένου να καταρτίζεται, ανάλογα με τη ζώνη προέλευσης της παρτίδας, χρονολογική κατάσταση της υγειονομικής ποιότητας των ζώντων διθυρων μαλακίων πριν και μετά το χειρισμό τους σε κέντρο αποστολής ή καθαρισμού, – τηρείται βιβλίο στο οποίο καταγράφονται τα αποτελέσματα των ελέγχων, ώστε να δύναται αυτό να επιδεικνύεται στην Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας.

Άρθρο 5

(άρθρο 5 Οδηγίας 91/492/ΕΟΚ)

1. α) Η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία εγκρίνει τα κέντρα αποστολής ή καθαρισμού αφού βεβαιωθεί ότι πληρούν τις διατάξεις του παρόντος δ/τος. Εάν οι προϋποθέσεις έγκρισης παύσουν να πληρούνται, η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας αναστέλλει την άδεια λειτουργίας μέχρι πλήρωσης των προϋποθέσεων του παρόντος δ/τος. Για τον σκοπό αυτό λαμβάνει ιδίως υπόψη τα πορίσματα ελέγχων που έχουν ενδεχομένως διενεργηθεί σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 1. Ωστόσο, υπό τη ρητή προϋπόθεση ότι τα ζώντα μαλάκια τα οποία προέρχονται από τέτοια κέντρα, πληρούν τα πρότυπα υγιεινής που καθορίζει το παρόν δ/γμα, η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία μπορεί, όσον αφορά ορισμένες από τις απαιτήσεις εξοπλισμού και υποδομής του κεφαλαίου ΙΩ του Παραρτήματος Α', να χορηγεί στα κέντρα αποστολής και καθαρισμού, συμπληρωματική προθεσμία, η οποία λήγει στις 31 Δεκεμβρίου 1995, προκειμένου να συμμορφωθούν με τους όρους έγκρισης που προβλέπονται στο προαναφερόμενο κεφάλαιο. Τέτοιες παρεκκλίσεις αναγνωρίζονται μόνο στις εγκαταστάσεις οι οποίες ασκούσαν δραστηριότητα στις 31 Δεκεμβρίου 1991 και έχουν υποβάλλει προς την Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία αίτηση δεόντως αιτιολογημένη προς τον σκοπό αυτό πριν από την 1η Ιουλίου 1992 και η οποία διαβιβάσθηκε στη Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας.

Η αίτηση αυτή πρέπει να συνοδεύεται από σχέδιο και πρόγραμμα εργασιών όπου θα προσδιορίζονται οι προθεσμίες εντός των οποίων οι εγκαταστάσεις αυτές θα μπορέσουν να συμμορφωθούν με τις εν λόγω απαιτήσεις. Σε περίπτωση που ζητείται από την Κοινότητα οικονομική συνδρομή, μπορούν να γίνονται δεκτά μόνο τα σχέδια που συμφωνούν με τις απαιτήσεις του παρόντος δ/τος. Η Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας καταρτίζει κατάλογο των εγκεκριμένων κέντρων αποστολής και καθαρισμού, σε καθένα από τα οποία χορηγεί επίσημο αριθμό. Η Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας κοινοποιεί τον κατάλογο των εγκεκριμένων κέντρων αποστολής και καθαρισμού καθώς και κάθε μεταγενέστερη τροποποίησή του στην Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, η οποία κοινοποιεί τις πληροφορίες αυτές στα άλλα κράτη μέλη.

β) Οι εγκαταστάσεις αυτές επιθεωρούνται και ελέγχονται τακτικά με ευθύνη της αρμόδιας περιφερειακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Γεωργίας, η οποία έχει ελεύθερη πρόσβαση σε όλους τους χώρους των εγκαταστάσεων, ώστε να βεβαιώνεται για την τήρηση των διατάξεων του παρόντος διατάγματος.

Εάν από τις επιθεωρήσεις και τους ελέγχους αυτούς προκύπτει ότι δεν πληρούνται οι απαιτήσεις του παρόντος δ/τος, η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας αναστέλλει την άδεια λειτουργίας μέχρι

πλήρωσης των προϋποθέσεων του παρόντος διατάγματος.

2. α) Η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας καταρτίζει με απόφαση του Νομάρχη κατάλογο των ζωνών παραγωγής και μετεγκατάστασης, με την ένδειξη της γεωγραφικής θέσης και των ορίων τους, στις οποίες μπορούν να συλλέγονται ζώντα δίθυρα μαλάκια, σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος δ/τος και, ιδίως, με το κεφάλαιο Ι του Παραρτήματος Α΄. Ο κατάλογος αυτός κοινοποιείται στους επαγγελματίες που αφορά το παρόν δ/γμα, ιδίως δε στους παραγωγούς και στους υπεύθυνους των κέντρων καθαρισμού και αποστολής.

β) Η επιτήρηση των ζωνών παραγωγής και μετεγκατάστασης διεξάγεται με ευθύνη της αρμόδιας περιφερειακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Γεωργίας σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παρόντος δ/τος.

Εάν από την επιτήρηση αυτή προκύπτει ότι δεν πληρούνται πλέον οι απαιτήσεις του παρόντος δ/τος, η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας κλείνει την εν λόγω ζώνη παραγωγής ή μετεγκατάστασης μέχρις ότου ρυθμιστεί η κατάσταση.

3. Η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας μπορεί να απαγορεύει κάθε παραγωγή και συλλογή διθύρων μαλακίων στις ζώνες που θεωρεί ακατάλληλες προς τούτο για υγειονομικούς λόγους.

4. Για την έγκριση ίδρυσης των κέντρων αποστολής ή καθαρισμού της παραγράφου 1 του παρόντος άρθρου, από κτηνιατρικής πλευράς και χωρίς να θίγονται οι γενικές περί χορηγήσεως αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας βιομηχανικών μονάδων διατάξεις, οι ενδιαφερόμενοι πρέπει να υποβάλλουν στην Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας τα ακόλουθα δικαιολογητικά:

α) αίτηση με το ονοματεπώνυμο ή την επωνυμία και τη διεύθυνση κατοικίας ή έδρας του αιτούντος.

Τον τόπο εγκατάστασης του κέντρου αποστολής ή καθαρισμού.

β) Γενικό σχεδιάγραμμα (κάτοψη) των εγκαταστάσεων με λεπτομερή απεικόνιση και περιγραφή των χώρων.

γ) Τοπογραφικό διάγραμμα της περιοχής υπό κλίμακα 1:10.000 και τοπογραφικό διάγραμμα του οικοπέδου υπό κλίμακα 1:500.

δ) Πίνακα απαρρίθμησης και περιγραφή του τεχνικού εξοπλισμού των ειδικών συσκευών και οργάνων με σχεδιάγραμμα τοποθέτησής τους στο χώρο.

ε) Εγκεκριμένη μελέτη επεξεργασίας και διάθεσης των λυμάτων.

στ) Οτιδήποτε άλλο κρίνεται σκόπιμο και χρήσιμο για να δοθεί σαφής εικόνα για τις υγειονομικές διασφαλίσεις και λειτουργία του κέντρου αποστολής ή καθαρισμού.

Η έγκριση ίδρυσης του κέντρου αποστολής ή καθαρισμού χορηγείται με απόφαση του οικείου Νομάρχη, χωρίς κατά τα λοιπά να θίγονται οι γενικές περί χορηγήσεως αδειών ιδρύσεως και λειτουρ- γίας βιομηχανικών μονάδων διατάξεις.

Μετά την ολοκλήρωση της κατασκευής του κέντρου αποστολής ή καθαρισμού χορηγείται η άδεια λειτουργίας με απόφαση του οικείου Νομάρχη κατόπιν αιτήσεως του ιδιοκτήτη προς την Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας.

Άρθρο 6

(άρθρο 6 Οδηγίας 91/492/ΕΟΚ)

Η Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας παρέχει κάθε αναγκαία συνδρομή στους εμπειρογνώμονες της Επιτροπής για την εκπλήρωση της αποστολής τους, όταν διενεργούν επιτόπιους ελέγχους για την ενιαία εφαρμογή των διατάξεων αυτών.

Άρθρο 7

(άρθρο 7 Οδηγίας 91/492/ΕΟΚ)

Οι κανόνες που προβλέπονται από την κείμενη νομοθεσία όσον αφορά τα δίθυρα μαλάκια, τα εχινόδερμα, τα χιτωνόζωα (ουροχορδωτά) και τα θαλάσσια γαστερόποδα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, εφαρμόζονται, ιδίως όσον αφορά την οργάνωση και τις συνέπειες των ελέγχων που πραγματοποιούνται από τη χώρα μας καθώς και τα μέτρα διασφάλισης που πρέπει να λαμβάνονται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

Εισαγωγές από τρίτες χώρες

Άρθρο 8

(άρθρο 8 Οδηγίας 91/492/ΕΟΚ)

Οι κανόνες και εγγυήσεις που εφαρμόζονται στις εισαγωγές ζώντων διθύρων μαλακίων από τρίτες χώρες είναι τουλάχιστον ισοδύναμες με εκείνες που αφορούν την παραγωγή και τη διάθεση εγχωρίων προϊόντων ή προϊόντων προέλευσης άλλου κράτους μέλους στην αγορά.

Άρθρο 9

(άρθρο 10 Οδηγίας 91/492/ΕΟΚ)

Εφαρμόζονται οι κανόνες και οι αρχές που προβλέπονται από το Μέρος Γ' του π.δ/τος 420/1993 (Α'179) όσον αφορά την οργάνωση και τις συνέπειες των ελέγχων που διενεργούνται από τη χώρα μας και τα μέτρα διασφάλισης που πρέπει να ληφθούν.

ΜΕΡΟΣ Β'

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Γενικές διατάξεις

Άρθρο 10

(άρθρο 1 Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ)

Το Μέρος αυτό του παρόντος δ/τος θεσπίζει τους υγειονομικούς κανόνες που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

Άρθρο 11

(άρθρο 2 Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ)

Για τους σκοπούς του παρόντος δ/τος νοούνται ως:

1. Αλιευτικά προϊόντα: όλα τα ζώα ή μέρη ζώων, γλυκών ή αλμυρών υδάτων, συμπεριλαμβανομένων των αυγών και του σπέρματός τους, εκτός από τα υδρόβια θηλαστικά, τους βατράχους και τα υδρόβια ζώα που καλύπτονται από άλλες κοινοτικές πράξεις.

2. Προϊόντα υδατοκαλλιέργειας: όλα τα αλιευτικά προϊόντα που γεννώνται και εκτρέφονται υπό ελεγχομενες συνθήκες έως ότου διατεθούν στην αγορά ως τρόφιμα.Ωστόσο, θεωρούνται ως προϊόντα υδατοκαλλιέργειας και οι ιχθύες ή τα μαλακόστρακα γλυκών ή αλμυρών υδάτων, τα οποία αλιεύονται σε νεαρή ηλικία στο φυσικό τους περιβάλλον και διατηρούνται μέχρι να φθάσουν το εμπορικό μέγεθος που είναι επιθυμητό για την κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Οι ιχθύες και τα μαλακόστρακα εμπορικού μεγέθους που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον και διατηρούνται στη ζωή ώστε να πωληθούν αργοτερα δεν θεωρούνται ως προϊόντα υδατοκαλλιέργειας, εφόσον διατηρούνται απλώς στη ζωή και δεν καταβάλλεται καμιά προσπάθεια για την αύξηση του μεγέθους ή του βάρους τους.

3. Ψύξη: η διαδικασία που συνίσταται σε μείωση της θερμοκρασίας των αλιευτικών προϊόντων ώστε να προσεγγίζει τη θερμοκρασία του τηκόμενου πάγου.

4. Νωπά προϊόντα: όλα τα αλιευτικά προϊόντα, ολόκληρα ή παρασκευασμένα, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που συσκευάζονται σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα και τα οποία δεν έχουν υποστεί καμιά επεξεργασία για να εξασφαλιστεί η συντήρησή τους, εκτός από τη διαδικασία ψύξης.

5. Παρασκευασμένα προϊόντα: όλα τα αλιευτικά προϊόντα που έχουν υποστεί μεταβολή της ανατομικής τους ακεραιότητας, όπως εκσπλαχνισμό, αποκεφαλισμό, τεμαχισμό σε φέτες, τεμαχισμό σε φιλέτα, άλεση κ.λ.π.

6. Μεταποιημένα προϊόντα: όλα τα αλιευτικά προϊόντα τα οποία έχουν υποβληθεί σε χημική ή φυσική επεξεργασία, όπως η θέρμανση, το κάπνισμα, το αλάτισμα, η αποξήρανση, το μαρινάρισμα κ.λ.π., η οποία εφαρμόζεται σε διατηρημένα με ψύξη ή κατεψυγμένα προϊόντα που συνδυάζονται ή όχι με άλλα τρόφιμα, ή τα οποία έχουν υποβληθεί σε συνδυασμό των διαφόρων αυτών επεξεργασιών.

7. Κονσερβοποίηση: η διαδικασία κατά την οποία τα προϊόντα συσκευάζονται σε ερμητικά κλειστά δοχεία και υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία που αποσκοπεί στην καταστροφή ή την αδρανοποίηση όλων των μικροοργανισμών που θα μπορούσαν να πολλαπλασιαστούν, ανεξάρτητα από την θερμοκρασία στην οποία θα αποθηκευθει το προϊόν.

8. Κατεψυγμένα προϊόντα: όλα τα αλιευτικά προϊόντα που έχουν υποβληθεί σε κατάψυξη η οποία επιτρέπει την επίτευξη θερμοκρασίας στο εσωτερικό του προϊόντος τουλάχιστον –18x Ψ , μετά την σταθεροποίηση της θερμοκρασίας.

9. Συσκευασία: η εργασία που αποσκοπεί στην προστασία των αλιευτικών προϊόντων με τη χρησιμοποίηση περιτυλίγματος ή περιέκτη ή οποιουδήποτε άλλου κατάλληλου υλικού.

10. Παρτίδα: η ποσότητα αλιευτικών προϊόντων που προκύπτει υπό τις ίδιες πρακτικά συνθήκες.

11. Αποστολή: η ποσότητα αλιευτικών προϊόντων που προορίζεται για έναν ή περισσότερους παραλήπτες σε μια χώρα προορισμού και μεταφέρεται με ένα και μόνο μεταφορικό μέσο.

12. Μεταφορικά μέσα: τα μέρη των αυτοκινήτων οχημάτων, των οχημάτων που κινούνται σε σιδηροτροχιές και των αεροσκαφών τα οποία προορίζονται να περιέχουν το φορτίο, καθώς και τα αμπάρια των σκαφών ή τα εμπορευματοκιβώτια που χρησιμοποιούνται για τις χερσαίες, τις θαλάσσιες ή τις αεροπορικές μεταφορές.

13. Αρμόδια Αρχή: η Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας της Γενικής Δ/νσης Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας και οι νομαρχιακές Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας.

14. Εγκατάσταση: οποιοσδήποτε χώρος στον οποίο τα αλιευτικά προϊόντα παρασκευάζονται, μεταποιούνται, υποβάλλονται σε διαδικασία ψύξης, καταψύχονται, συσκευάζονται ή αποθηκεύονται. Οι ιχθυόσκαλες και οι αγορές χονδρικής πώλησης στις οποίες εκτίθενται κατ'αποκλειστικότητα και πωλούνται χονδρικά, δεν θεωρούνται εγκαταστάσεις.

15. Διάθεση στην αγορά: η κατοχή ή η έκθεση προς πώληση, η προσφορά για πώληση, η πώληση, η παράδοση ή οποιαδήποτε άλλη μορφή διάθεσης στην αγορά εντός της Κοινότητας, εκτός από την λιανική πώληση και την άμεση παράδοση, στην τοπική αγορά, σε μικρές ποσότητες από έναν αλιέα στον λιανοπωλητή ή στον καταναλωτή, οι οποίοι πρέπει να υπάγονται στους υγειονομικούς ελέγχους τους οποίους ορίζουν οι κείμενες διατάξεις για τον έλεγχο του λιανικού εμπορίου.

16. Εισαγωγή: η εισαγωγή στο έδαφος της χώρας μας ή μέσω αυτής σε άλλο κράτος μέλος αλιευτικών προϊόντων από τρίτες χώρες.

17. Καθαρό θαλάσσιο νερό: θαλάσσιο ή υφάλμυρο νερό, το οποίο δεν παρουσιάζει μικροβιολογική μόλυνση, δεν περιέχει επιβλαβείς ουσίες ή/και τοξικό θαλάσσιο πλαγκτόν σε ποσότητες που ενδέχεται να επιδράσουν δυσμενώς στην υγειονομική ποιότητα των αλιευτικών προϊόντων, το οποίο πρέπει να χρησιμοποιείται υπό τις συνθήκες που καθορίζονται από το παρόν διάταγμα.

18. Πλοίο–εργοστάσιο: κάθε πλοίο επί τους οποίου τα αλιευτικά προϊόντα υφίστανται μια ή περισσότερες από τις ακολουθες επεξεργασίες οι οποίες ακολουθούνται από συσκευασία: τεμαχισμό σε φιλέτα, τεμαχισμό σε φέτες, αφαίρεση του δέρματος, άλεση, κατάψυξη, μεταποίηση.

Δεν θεωρούνται ως πλοία–εργοστάσια:

– τα αλιευτικά σκάφη επί των οποίων μόνον βράζονται γαρίδες και μαλάκια, – τα αλιευτικά σκάφη επί των οποίων γίνεται μόνον κατάψυξη.

Άρθρο 12

(άρθρο 3 Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ και άρθρα 1,3 Οδηγίας 92/48/ΕΟΚ)

1. Η διάθεση στην αγορά αλιευτικών προϊόντων που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον υπόκειται στους ακόλουθους όρους:

α) πρέπει:

ι) η αλιεία και ο ενδεχομενος επί του σκάφους χειρισμός των αλιευτικών προϊόντων που αφορά την αφαίρεση του αίματος, τον αποκεφαλισμό, τον εκσπλαχνισμό και την αφαίρεση των πτερυγίων, τη διατήρηση σε ψύξη ή την κατάψυξή τους, να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους κανονες υγιεινής του Παραρτήμαος Γ του παρόντος διατάγματος.

Οι συμπληρωματικοί όροι υγιεινής που ορίζονται στο Παράρτημα Δ πρέπει να εφαρμόζονται στα αλιευτικά σκάφη τα οποία είναι σχεδιασμένα και εξοπλισμένα για να εξασφαλίζουν τη διατήρηση των αλιευτικών προϊόντων υπό ικανοποιητικές συνθήκες επί χρονικό διάστημα μεγα-

λύτερο των 24 ωρών, εκτός από αυτά που είναι εξοπλισμένα για την διατήρηση εν ζωή των ψαριών, μαλακοστράκων και μαλακίων χωρίς άλλο μέσο διατήρησης επί του σκάφους.

Εφόσον παρίσταταιανάγκη, και σύμφωνα με την κοινοτική διαδικασία, παρεκκλίσεις ή προϋποθέσεις επιπλέον από αυτές που προβλέπονται στο Παράρτημα Γ, είναι δυνατόν να θεσπίζονται ούτως ώστε να λαμβάνονται υπόψη ενδεχόμενα ειδικά χαρακτηριστικά στοιχεία ορισμένων αλιευτικών σκαφών.

ιι) ενδεχομένως, ο χειρισμός τους να έχει γίνει σε πλοία–εργοστάσια εγκεκριμένα κατά το άρθρο 16, σύμφωνα με τις απαιτήσεις που ορίζονται στο κεφάλαιο Ι του Παραρτήματος Β.

Για το βράσιμο των γαρίδων και των μαλακίων επί του σκάφους πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις που ορίζονται στο κεφάλαιο ΙΙΙ σημείο Ι παράγραφος 5 και στο κεφάλαιο IV σημείο IV παράγραφος 7 του Παραρτήματος Β. Τα πλοία αυτά καταχωρούνται χωριστά από τη Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας.

β) ο χειρισμός των αλιευτικών προϊόντων κατά και μετά την εκφόρτωση πρέπει να εχει πραγματοποιηθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο ΙΙ του παραρτήματος Β.

γ) ο χειρισμός των αλιευτικών προϊόντων και, ενδεχομένως, η συσκευασία, παρασκευή, μεταποίηση, κατάψυξη, απόψυξη ή αποθήκευσή τους, πρέπει να γίνονται κατά υγιεινό τρόπο, σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με το άρθρο 16, σύμφωνα με τις απαιτήσεις των κεφαλαίων ΙΙΙ και IV του Παραρτήματος Β.

Η περιφερειακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας μπορεί κατά παρέκκλιση από το Παράρτημα Β κεφάλαιο ΙΙ σημείο 2, να επιτρέψει τη μεταφόρτωση των νωπών αλιευτικών προϊόντων στην αποβάθρα σε δοχεία που προορίζονται για άμεση αποστολή είτε σε εγκεκριμένη εγκατάσταση είτε σε καταγραμμένη αγορά χονδρικής πώλησης ή ιχθυόσκαλα για να ελεγχθούν.

δ) τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε υγειονομικό έλεγχο, σύμφωνα με το κεφάλαιο Ω του Παραρτήματος Β.

ε) τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να έχουν συσκευασθεί κατάλληλα σύμφωνα με το κεφάλαιο VI του Παραρτήματος Β.

στ) τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να φέρουν αναγνωριστικά στοιχεία σύμφωνα με το κεφάλαιο VII του Παραρτήματος Β.

ζ) τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να έχουν αποθηκευθεί και μεταφερθεί υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σύμφωνα με το κεφάλαιο VIII του Παραρτήματος Β.

2. Όταν ο εκσπλαχνισμός είναι δυνατός, από τεχνική και εμπορική άποψη, πρέπει να πραγματοποιείται το συντομότερο δυνατό μετά την αλίευση ή την εκφόρτωση.

3. Η διάθεση στην αγορά των προϊόντων υδατοκαλλιέργειας υπόκειται στην τήρηση των ακόλουθων όρων:

α) τα προϊόντα υδατοκαλλιέργειας πρέπει να θανατώνονται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και δεν πρέπει να φέρουν χώμα, λάσπη ή περιττώματα. Σε περίπτωση που δεν μεταποιούνται αμέσως μετά τη θανάτωση, πρέπει να διατηρούνται με απλή ψύξη, β) τα προϊόντα υδατοκαλλιέργειας πρέπει επίσης να πληρούν τις απαιτήσεις που ορίζονται στην παράγραφο 1 περιπτώσεις γ) έως ζ).

4. α) Η διάθεση ζώντων διθύρων μαλακίων στην αγορά υπόκειται στην τήρηση των διατάξεων του Μέρους Α΄ του παρόντος διατάγματος περί καθορισμού των υγειονομικών όρων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση ζώντων διθύρων μαλακίων στην αγορά, β) σε περίπτωση μεταποίησης, τα δίθυρα μαλάκια πρέπει, εκτός από τις απαιτήσεις της περίπτωσης α), να πληρούν τους όρους που καθορίζονται στην παράγραφο 1 περιπτώσεις γ) έως ζ).

5. Η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία μπορεί, υπό τη ρητή προϋπόθεση ότι τα προϊόντα που προέρχονται από αλιευτικά σκάφη ικανοποιούν τους κανόνες υγιεινής που καθορίζονται στο Β Μέρος του παρόντος δ/τος, να χορηγεί στα αλιευτικά σκάφη πρόσθετη προθεσμία, που λήγει στις 31 Δεκεμβρίου 1995, για να συμμορφωθούν προς τις απαιτήσεις που προβλέπονται στα σημεία 8 β) και ε) του Παραρτήματος Δ.

Μπορούν να τύχουν αυτής της παρέκκλισης μόνο τα αλιευτικά σκάφη τα οποία, εφόσον ασκούσαν την δραστηριότητα τους την 30η Ιουνίου 1992, έχουν υποβάλλει στη Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία πριν από την 31 Δεκεμβρίου 1992, δεόντως αιτιολογημένη αίτηση για τον σκοπό αυτό.

Στην αίτηση αυτή πρέπει να διευκρινίζονται οι προθεσμίες εντός των οποίων τα αλιευτικά σκάφη, μπορούν να συμμορφωθούν προς τις εν λόγω απαιτήσεις.

Στην περίπτωση που ζητείται χρηματοδοτική συνδρομή από την Κοινότητα, μπορούν να γίνουν δεκτά μόνον τα σχέδια που είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος.

Άρθρο 13

(άρθρο 4 Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ)

Τα προϊόντα αλιείας που προορίζονται να διατεθούν στην αγορά ζωντανά πρέπει να διατηρούνται διαρκώς υπό τις καλύτερες συνθήκες επιβίωσης.

Άρθρο 14

(άρθρο 5 Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ)

Απαγορεύεται να διατίθενται στην αγορά τα ακόλουθα προϊόντα αλιείας:

– οι δηλητηριώδεις ιχθύες των ακόλουθων οικογενειών:

TETRAODONTIDAE, MOLIDAE, DIODONTIDAE, CANTHIGASTERIDAE, – τα αλιευτικά προϊόντα που περιέχουν βιοτοξίνες όπως σιγκουατοξίνη ή μυοπαραλυτικές τοξίνες.

Άρθρο 15

(άρθρο 6 Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ)

1. Η περιφερειακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε οι υπεύθυνοι των εγκαταστάσεων να λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα ώστε οι διατάξεις του παρόντος δ/τος να τηρούνται σε όλα τα στάδια παραγωγής των αλιευτικών προϊόντων.

Για τον σκοπό αυτό, οι εν λόγω υπεύθυνοι πρέπει να πραγματοποιούν αυτοελέγχους βασισμένους στις εξής αρχές:

– προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων στην εγκατάστασή τους σε συνάρτηση με τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους παρασκευής,

– σχεδιασμό και καθιέρωση μεθόδων εποπτείας και ελέγχου αυτών των κρίσιμων σημείων,

– δειγματοληψία για ανάλυση σε εγκεκριμένο από την

Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας εργαστήριο, για λόγους ελέγχου των μεθόδων καθαρισμού και απολύμανσης και για την εξακρίβωση της τήρησης των προτύπων που καθορίζει το παρόν δ/γμα,

– διαφύλαξη γραπτών στοιχείων ή στοιχείων καταχωρημένων κατά τρόπο ανεξάλειπτο, για την υποβολή τους στην Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας. Τα αποτελέσματα των διαφόρων ελέγχων και δοκιμασιών, διαφυλάσσονται ιδίως, για δύο έτη τουλάχιστον.

2. Αν από τα αποτελέσματα των αυτοελέγχων ή από πληροφορίες που διαθέτουν οι υπεύθυνοι της παραγράφου 1, προκύψει ότι υπάρχει υγειονομικός κίνδυνος, ή δημιουργηθούν σχετικές υπόνοιες και με την επιφύλαξη των μέτρων που προβλέπονται από το άρθρο 4 παρ.1 τέταρτο εδάφιο του π.δ/τος 420/1993 (Α΄179),λαμβάνονται τα ενδεδειγμένα νόμιμα μέτρα υπό τον έλεγχο της αρμόδιας αρχής.

Άρθρο 16
(άρθρο 7 Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ)

1. Η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας χορηγεί έγκριση στις εγκαταστάσεις μόνον αφού βεβαιωθεί ότι οι εγκαταστάσεις αυτές ανταποκρίνονται στις διατάξεις του παρόντος δ/τος όσον αφορά το είδος των δραστηριοτήτων που ασκούν. Η έγκριση πρέπει να ανανεωθεί εάν η εγκατάσταση αρχίσει να ασκεί άλλες δραστηριότητες εκτός από εκείνες για τις οποίες έχει λάβει άδεια.

Εάν παύσουν να πληρούνται οι όροι της έγκρισης, η νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας αναστέλλει την έγκριση μέχρι πλήρωσης των προϋποθέσεων του παρόντος δ/τος. Για τον σκοπό αυτό λαμβάνει υπόψη ιδίως τα πορίσματα ενός ενδεχόμενου ελέγχου που διενεργείται σύμφωνα με το άρθρο 17.

Η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας πρέπει να καταχωρεί τις ιχθυόσκαλες και τις αγορές χονδρικής πώλησης που δεν υπόκεινται σε έγκριση, αφού βεβαιωθεί ότι οι εγκαταστάσεις αυτές πληρούν τις διατάξεις του παρόντος δ/τος.

2. Ωστόσο, υπό τη ρητή προϋπόθεση ότι τα προϊόντα που προέρχονται από πλοία–εργοστάσια και από εγκαταστάσεις, ιχθυόσκαλες και αγορές χονδρικής πώλησης,πληρούν τα πρότυπα υγιεινής του παρόντος δ/τος, η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία μπορεί,όσον αφορά τις προδιαγραφές εξοπλισμού και υποδομών που προβλέπονται στα Κεφάλαια Ι έως IV του Παραρτήματος Β, να χορηγεί στα πλοία–εργοστάσια και στις εγκαταστάσεις, ιχθυόσκαλες ή αγορές χονδρικής πώλησης, συμπληρωματική προθεσμία, η οποία λήγει στις 31 Δεκεμβρίου 1995, προκειμένου να συμμορφωθούν με τους όρους έγκρισης του Κεφαλαίου IX. Είναι δυνατόν να αναγνωρίζονται τέτοιες παρεκκλίσεις μόνον σε όσα πλοία–εργοστάσια και εγκαταστάσεις,ιχθυόσκαλες ή αγορές χονδρικής πώλησης,ασκούσαν δραστηριότητα στις 31 Δεκεμβρίου 1991, και έχουν υποβάλλει στην Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία αίτηση δεόντως αιτιολογημένη για τον σκοπό αυτό πριν από την 1η Ιουλίου 1992, η οποία διαβιβάσθηκε στη Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας.Η αίτηση αυτή πρέπει να συνοδεύεται από σχέδιο και πρόγραμμα εργασιών όπου θα διευκρινίζονται οι προθεσμίες εντός των οποίων τα πλοία–εργοστάσια και οι εγκαταστάσεις,ιχθυόσκαλες ή αγορές χονδρικής πώλησης, θα μπορέσουν να συμμορφωθούν με τις εν λόγω απαιτήσεις. Στην περίπτωση που ζητείται από την Κοινότητα χρηματοδοτική συνδρομή, μπορούν να γίνονται δεκτά μόνο τα σχέδια που συμφωνούν με τις απαιτήσεις του παρόντος δ/τος.

3. Η Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας καταρτίζει κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεών της, σε καθεμιά από τις οποίες χορηγεί επίσημο αριθμό έγκρισης.

Η Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας κοινοποιεί στην Επιτροπή τον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων και κάθε μεταγενέστερη τροποποίησή του. Η Επιτροπή κοινοποιεί τα στοιχεία αυτά στα άλλα κράτη μέλη.

4. Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων πραγματοποιούνται τακτικά με την ευθύνη της Νομαρχιακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, η οποία έχει ελεύθερη πρόσβαση σε όλους τους χώρους των εγκαταστάσεων ώστε να βεβαιώνεται ότι τηρούνται οι διατάξεις του παρόντος δ/τος.

Εάν από αυτές τις επιθεωρήσεις και ελέγχους αποδειχθεί ότι δεν τηρούνται οι απαιτήσεις του παρόντος δ/τος, η νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία αναστέλλει την άδεια λειτουργίας μέχρι πλήρωσης των προϋποθέσεων του παρόντος διατάγματος.

5. Οι παράγραφοι 1,3 και 4 εφαρμόζονται επίσης στα πλοία–εργοστάσια.

6. Οι παράγραφοι 3 και 4 εφαρμόζονται επίσης στις αγορές χονδρικής πώλησης και στις ιχθυόσκαλες.

7. Για την έγκριση ίδρυσης των εγκαταστάσεων κατά την έννοια της παραγράφου 14 του άρθρου 11 του παρόντος δ/τος απαιτούνται από τους ενδιαφερόμενους τα εξής δικαιολογητικά:

α) αίτηση με το ονοματεπώνυμο ή επωνυμία και δ/νση κατοικίας ή έδρας του αιτούντος, ο τόπος ίδρυσης της εγκαταστασης,

β) γενικό σχεδιάγραμμα (κάτοψη) της εγκατάστασης, με λεπτομερή απεικόνιση και περιγραφή των χώρων,

γ) τοπογραφικό διάγραμμα της περιοχής υπό κλίμακα 1:10.000 και τοπογραφικό διάγραμμα του οικοπέδου υπό κλίμακα 1:500,

δ) πίνακα απαρρίθμησης και περιγραφή του τεχνικού εξοπλισμού των ειδικών συσκευών και οργάνων της εγκατάστασης, με σχεδιάγραμμα τοποθέτησής τους στο χώρο.

ε) τεχνική περιγραφή της λειτουργίας της εγκατάστασης με ιδιαίτερη μνεία στην ημερήσια δυναμικότητα, στο είδος της επεξεργαζόμενης πρώτης ύλης και των τελικών προϊόντων,

στ) εγκεκριμένη μελέτη επεξεργασίας και διάθεσης των λυμάτων της εγκατάστασης,

ζ) οτιδήποτε άλλο κρίνεται σκόπιμο και χρήσιμο για να δοθεί σαφής εικόνα για τις υγειονομικές διασφαλίσεις κατά τη λειτουργία της εγκατάστασης,

η) τα δικαιολογητικά των προηγουμένων περιπτώσεων εφαρμόζονται ανάλογα και στα πλοία–εργοστάσια.

Η έγκριση ίδρυσης της εγκατάστασης και πλοίου εργοστασίου χορηγείται με απόφαση του οικείου Νομάρχη.

Ύστερα από την ολοκλήρωση της κατασκευής της εγκατάστασης και του πλοίου–εργοστασίου, χορηγείται η άδεια λειτουργίας με απόφαση του οικείου Νομάρχη κατόπιν αιτήσεως του ενδιαφερόμενου προς την Νομαρχιακή

Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας, χωρίς κατά τα λοιπά να θίγονται οι γενικές περί χορηγήσεως αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας βιομηχανικών μονάδων διατάξεις.

Άρθρο 17

(άρθρο 8 Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ)

Η Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας παρέχει κάθε αναγκαία συνδρομή στους εμπειρογνώμονες της Επιτροπής για την εκπλήρωση της αποστολής τους όταν διενεργούν επιτόπιους ελέγχους για την ενιαία εφαρμογή των διατάξεων αυτών.

Άρθρο 18

(άρθρο 9 Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ)

Οι κανόνες, οι οποίοι προβλέπονται από την κείμενη νομοθεσία για τα αλιευτικά προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή, εφαρμόζονται ιδίως σε ό,τι αφορά την οργάνωση και τη συνέχεια η οποία πρέπει να δίνεται στους ελέγχους που διενεργεί η χώρα μας και σε ό,τι αφορά τα μέτρα διασφάλισης που πρέπει να λαμβάνονται.

Άρθρο 19

(άρθρο 10 Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ)

Οι κανόνες και εγγυήσεις που εφαρμόζονται στις εισαγωγές αλιευτικών προϊόντων από τρίτες χώρες πρέπει να είναι τουλάχιστον ισοδύναμες προς εκείνες που αφορούν την παραγωγή και τη διάθεση εγχωρίων προϊόντων ή προϊόντων προέλευσης άλλου κράτους μέλους στην αγορά.

Τα αλιευτικά προϊόντα που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον από αλιευτικό πλοίο με σημαία τρίτης χώρας πρέπει να υπάγονται στους ελέγχους που προβλέπονται από την κείμενη νομοθεσία.

Άρθρο 20

(άρθρο 11 Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ)

1. Για κάθε τρίτη χώρα ή ομάδα τρίτων χωρών, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να πληρούν τους ιδιαίτερους όρους εισαγωγής αλιευτικών προϊόντων, που ορίζονται με την κοινοτική διαδικασία σε συνάρτηση με την υγειονομική κατάσταση της συγκεκριμένης τρίτης χώρας.

2. Προκειμένου να καθοριστούν οι όροι εισαγωγής και για να εξακριβώνονται οι όροι παραγωγής, αποθήκευσης και αποστολής των αλιευτικών προϊόντων που προορίζονται για την Κοινότητα, μπορεί να διενεργούνται επιτόπιοι έλεγχοι από εμπειρογνώμονες της Επιτροπής και των κρατών μελών.

Η Επιτροπή ορίζει σύμφωνα με την κοινοτική διαδικασία τους εμπειρογνώμονες που είναι αρμόδιοι για τη διενέργεια αυτών των ελέγχων.

Άρθρο 21

(άρθρο 12 Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ)

1. Εφαρμόζονται οι κανόνες και αρχές που προβλέπονται από το Μέρος Γ' του π.δ/τος 420/1993 (Α'179), ιδίως όσον αφορά την οργάνωση και τη συνέχεια που πρέπει να δίδεται στους ελέγχους που διεξάγονται και τα μέτρα διασφάλισης που πρέπει να λαμβάνονται.

2. Με την επιφύλαξη της τήρησης των κανόνων και αρχών που αναφέρονται στην παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου και μέχρις ότου εφαρμοσθούν οι κοινοτικές πράξεις που προβλέπονται από το άρθρο 8 παρ.3 και το άρθρο 30 της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ καθώς και εκείνες που προβλέπονται στο άρθρο 20 του παρόντος διατάγματος, εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι κείμενες διατάξεις εφαρμογής του άρθρου 38 παρ.1 και 2 του π.δ/τος 420/1993 (Α'179).

Άρθρο 22

Παραρτήματα Οδηγιών 91/492/ΕΟΚ,91/493/ΕΟΚ και 92/48/ΕΟΚ

Παρατίθενται κατωτέρω τα Παραρτήματα Α, Β, Γ και Δ, τα οποία αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του παρόντος διατάγματος και έχουν ως ακολούθως:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α'

(Παράρτημα Οδηγίας 91/492/ΕΟΚ)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΖΩΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

1. Η γεωγραφική θέση και τα όρια των ζωνών παραγωγής πρέπει να ορίζονται από την αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία κατά τέτοιο τρόπο ώστε να προσδιορίζεται η ταυτότητα των ζωνών στις οποίες τα ζώντα δίθυρα μαλάκια:

α) μπορούν να συλλέγονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια που προέρχονται από αυτές τις ζώνες θα πρέπει να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κεφαλαίου Ω του παρόντος παραρτήματος Α',

β) μπορούν να συλλέγονται αλλά δεν μπορούν να διατίθενται στην αγορά για κατανάλωση από τον άνθρωπο παρά μόνο μετά από επεξεργασία σε κέντρο καθαρισμού ή ύστερα από μετεγκατάσταση. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια των ζωνών αυτών δεν πρέπει να υπερβαίνουν, κατά τη δοκιμή MPN (NPP) 5 σωληναρίων και 3 αραιώσεων, τα όρια των 6.000 κολοβακτηριδίων κοπράνων ανά 100γ σάρκας ή 4.600 Ε.ψολι ανά 100γ σάρκας σε 90% των δειγμάτων.

Μετά τον καθορισμό ή τη μετεγκατάσταση, πρέπει να πληρούνται όλες οι απαιτήσεις του κεφαλαίου Ω του παρόντος παραρτήματος Α'.

γ) μπορούν να συλλέγονται αλλά δεν μπορούν να διατίθενται στην αγορά παρά μόνο μετά από μετεγκατάσταση επί μακρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον δύο μηνών) συνδυασμένη ή όχι με καθαρισμό ή μετά εντατικό καθαρισμό επί διάστημα οριζόμενο με τη κοινοτική διαδικασία, για να ικανοποιούνται οι ίδιες απαιτήσεις όπως και στο στοιχείο α). Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια των ζωνών αυτών δεν πρέπει να υπερβαίνουν, στη δοκιμή MPN (NPP) των 5 σωληναρίων και 3 αραιώσεων, τα όρια των 60.000 κολοβακτηριδίων κοπράνων ανά 100γ σάρκας.

2. Οποιαδήποτε αλλαγή στην οριοθέτηση των ζωνών παραγωγής, καθώς και το προσωρινό ή οριστικό κλείσιμό τους, ανακοινώνεται αμέσως από την αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία στους επαγγελματίες που ενδιαφέρει το παρόν διάταγμα ιδίως δε τους παραγωγούς και τους υπεύθυνους κέντρων καθαρισμού και αποστολής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ ΚΑΙ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΠΑΡΤΙΔΩΝ ΣΕ ΚΕΝΤΡΟ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ Ή ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ, ΖΩΝΗ ΜΕΤΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ Ή ΜΟΝΑΔΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Οι τεχνικές συλλογής δεν πρέπει να προκαλούν υπερβολική φθορά στο κέλυφος ή τους ιστούς των ζώντων διθύρων μαλακίων.

2. Μετά τη συλλογή, τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να προστατεύονται κατάλληλα από τη σύνθλιψη, την αποτριβή και τους κραδασμούς και δεν πρέπει να εκτίθενται σε υπερβοικά υψηλή ή χαμηλή θερμοκρασία.

3. Οι τεχνικές συλλογής, μεταφοράς, εκφόρτωσης και χειρισμού ζώντων διθύρων μαλακίων δεν πρέπει να επιφέρουν πρόσθετη μόλυνση του προϊόντος, ούτε σημαντική μείωση της ποιότητάς του, ούτε άλλες μεταβολές που επηρεάζουν σημαντικά τη δυνατότητά του να υποβληθεί σε καθαρισμό, μεταποίηση ή μετεγκατάσταση.

4. Μεταξύ της συλλογής και της εκφόρτωσης στην ακτή, τα ζώντα δίθυρα μαλάκια δεν πρέπει να επαναβυθίζονται σε νερό το οποίο μπορεί να προκαλέσει πρόσθετη μόλυνση.

5. Τα μέσα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ζώντων διθύρων μαλακίων πρέπει να χρησιμοποιούνται υπό συνθήκες που προστατεύουν από οποιαδήποτε πρόσθετη μόλυνση και από τη σύνθλιψη του κελύφους των οστράκων, πρέπει δε να επιτρέπουν ικανοποιητική στράγγιση και καθάρισμα.

Στην περίπτωση που τα ζώντα δίθυρα μαλάκια μεταφέρονται χύμα σε απομακρυσμένο κέντρο αποστολής ή καθαρισμού, ζώνη μετεγκατάστασης ή μονάδα μεταποίησης, τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζουν τις καλύτερες προϋποθέσεις επιβίωσης και, ιδίως, πρέπει να πληρούν τις διατάξεις που καθορίζονται στο κεφάλαιο ΙΧ σημείο 2 του παρόντος παραρτήματος Α΄.

6. Μετά από αίτηση του παραγωγού, η αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία εκδίδει ένα έγγραφο καταγραφής για τον προσδιορισμό των παρτίδων ζώντων διθύρων μαλακίων το οποίο πρέπει να συνοδεύει κάθε παρτίδα κατά τη διάρκεια της μεταφοράς από τη ζώνη παραγωγής σε εγκεκριμένο κέντρο αποστολής, κέντρο καθαρισμού, ζώνη μετεγκατάστασης ή μονάδα μεταποίησης. Για κάθε παρτίδα, ο παραγωγός πρέπει να συμπληρώνει ευανάγνωστα και ανεξίτηλα τα σχετικά μέρη του εγγράφου καταγραφής, στα οποία πρέπει να περιέχονται οι ακόλουθες πληροφορίες:

– η ταυτότητα και η υπογραφή του παραγωγού, – η ημερομηνία συλλογής, – η γεωγραφική θέση της ζώνης παραγωγής με όσο το δυνατόν πιο ακριβείς λεπτομέρειες, – η ποσότητα και τα είδη των οστράκων με όσο το δυνατόν πιο ακριβείς λεπτομέρειες, – ο αριθμός έγκρισης και ο τόπος προορισμού για τη συσκευασία, τη μετεγκατάσταση, τον καθαρισμό ή τη μεταποίηση.

Τα έγγραφα καταγραφής πρέπει να είναι αριθμημένα με τρόπο μόνιμο και διαδοχικό. Η αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία τηρεί βιβλίο στο οποίο αναφέρεται ο αριθμός των εγγράφων καταγραφής καθώς και τα ονόματα των ατόμων που συλλέγουν ζώντα δίθυρα μαλάκια, στα οποία έχουν χορηγηθεί τα έγγραφα αυτά. Το έγγραφο καταγραφής για κάθε παρτίδα ζώντων διθύρων μαλακίων πρέπει να σφραγίζεται με την ημερομηνία κατά την παράδοση κάθε παρτίδας σε κέντρο αποστολής ή καθαρισμού, ζώνη μετεγκατάστασης ή μονάδα μεταποίησης και πρέπει να φυλάσσεται από τους υπεύθυνους των εν λόγω κέντρων, ζωνών ή μονάδων επί 60 ημέρες τουλάχιστον.

Εν τούτοις, εάν η συλλογή πραγματοποιείται από το προσωπικό του κέντρου καθαρισμού, της ζώνης μετεγκατάστασης ή της μονάδας μεταποίησης στον τόπο προορισμού, το έγγραφο καταγραφής δύναται να αντικαθίσταται από μία πάγια άδεια μεταφοράς που εκδίδεται από την αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία.

7. Σε περίπτωση που μια ζώνη παραγωγής και μετεγκατάστασης κλείσει προσωρινά, η αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία παύει να εκδίδει έγγραφα καταγραφής για αυτή τη ζώνη και αναστέλλει αμέσως την ισχύ όλων των εγγράφων καταγραφής που έχουν ήδη εκδοθεί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

Για τη μετεγκατάσταση ζώντων διθύρων μαλακίων, πρέπει να πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

1. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να συλλέγονται και να μεταφέρονται σύμφωνα με τις διατάξεις του κεφαλαίου ΙΙ του παρόντος παραρτήματος Α΄.

2. Οι τεχνικές χειρισμού των ζώντων διθύρων μαλακίων που προορίζονται για μετεγκατάσταση πρέπει να επιτρέπουν την επανέναρξη της διηθητικής τους τροφικής δραστηριότητας μετά την εμβύθισή τους σε φυσικά ύδατα.

3. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να μετεγκαθίστανται σε πυκνότητα που να επιτρέπει τον καθαρισμό.

4. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να εμβυθίζονται σε θαλάσσιο νερό στη ζώνη μετεγκατάστασης επί επαρκές χρονικό διάστημα, μεγαλύτερο από το χρόνο που απαιτείται για να μειωθεί ο πληθυσμός βακτηρίων κοπράνων στα επίπεδα που επιτρέπονται από το παρόν διάταγμα και λαμβάνοντας υπόψη το γεγονός ότι πρέπει να τηρούνται τα πρότυπα του κεφαλαίου Ω του παρόντος παραρτήματος Α΄.

5. Εφόσον απαιτείται, η αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία πρέπει να προσδιορίζει και να ανακοινώνει την ελάχιστη θερμοκρασία του νερού για αποτελεσματική μετεγκατάσταση, για κάθε είδος ζώντος δίθυρου μαλακίου και για κάθε εγκεκριμένη ζώνη μετεγκατάστασης.

6. Οι ζώνες μετεγκατάστασης ζώντων διθύρων μαλακίων πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία, τα δε όρια των περιοχών πρέπει να ορίζονται ευκρινώς με σημαντήρες, πασσάλους ή άλλα μόνιμα στερεωμένα υλικά. Οι ζώνες μετεγκατάστασης πρέπει να απέχουν μεταξύ τους και από τις ζώνες παραγωγής κατά 300 τουλάχιστον μέτρα.

7. Οι χώροι μέσα στη ζώνη μετεγκατάστασης πρέπει να είναι καλά διαχωρισμένοι για να αποφεύγονται αναμείξεις παρτίδων, πρέπει δε να χρησιμοποιείται το σύστημα «όλα μέσα–όλα έξω» έτσι ώστε να μη μπορεί να εισαχθεί νέα παρτίδα πριν αφαιρεθεί το σύνολο της προηγούμενης.

8. Οι υπεύθυνοι των ζωνών μετεγκατάστασης πρέπει να καταγράφουν διαρκώς την προέλευση των ζώντων δίθυρων μαλακίων, την περίοδο μετεγκατάστασης, τα σημεία μετεγκατάστασης και τον προορισμό κάθε παρτίδας μετά την επανεγκατάσταση, ώστε να μπορεί η αρμόδια Νομαρ-

χιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία να διενεργεί τους σχετικούς ελέγχους.

9. Μετά τη συλλογή στη ζώνη μετεγκατάστασης, και κατά τη διάρκεια της μεταφοράς από τη ζώνη μετεγκατάστασης προς το εγκεκριμένο κέντρο αποστολής, το κέντρο καθαρισμού ή τη μονάδα μεταποίησης, οι παρτίδες πρέπει να συνοδεύονται, από το έγγραφο καταγραφής που προβλέπεται στο κεφάλαιο II σημείο 6 του παρόντος παραρτήματός Α', εκτός αν χρησιμοποιείται το ίδιο προσωπικό τόσο στη ζώνη μετεγκατάστασης όσο και στο κέντρο αποστολής, το κέντρο καθαρισμού ή τη μονάδα μεταποίησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΕΝΤΡΩΝ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ Ή ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

I. Γενικές απαιτήσεις για τη διευθέτηση των χώρων και του υλικού εξοπλισμού.

Τα κέντρα δεν πρέπει να βρίσκονται σε περιοχές κοντά στις οποίες υπάρχουν δυσάρεστες οσμές, καπνός, σκόνη και άλλοι ρυπαντές. Η γεωγραφική θέση δεν πρέπει να κατακλύζεται από την συνήθη πλημμυρίδα ή από ροές υδάτων από γειτονικές περιοχές.

Τα κέντρα πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

1. Στους χώρους όπου γίνεται χειρισμός ή αποθήκευση των ζώντων δίθυρων μαλακίων:

α) ανθεκτικά κτίρια ή εγκαταστάσεις, κατάλληλα σχεδιασμένα και συντηρημένα ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση ζώντων δίθυρων μαλακίων από οποιοδήποτε είδος αποβλήτων, ακάθαρτου ύδατος, αναθυμιάσεων ή ρύπου ή από την παρουσία τρωκτικών ή άλλων ζώων, β) δάπεδο από υλικά που να καθαρίζονται εύκολα, τοποθετημένο κατά τρόπο που να διευκολύνει την αποστράγγιση, γ) κατάλληλο χώρο εργασίας που να επιτρέπει την ικανοποιητική εκτέλεση όλων των εργασιών, δ) ανθεκτικούς τοίχους που να καθαρίζονται εύκολα, ε) κατάλληλο φυσικό ή τεχνητό φωτισμό.

2. Πρόσβαση σε ικανοποιητικό αριθμό ιματιοθηκών, νιπτήρων και αποχωρητηρίων. Κοντά στα αποζωρητήρια πρέπει να υπάρχει ικανοποιητικός αριθμός νιπτήρων.

3. Κατάλληλο υλικό για το καθάρισμα των εργαλείων, των δοχείων και του εξοπλισμού.

4. Εγκαταστάσεις για τον εφοδιασμό με πόσιμο νερό, ή, εάν χρειάζεται, για την αποθήκευση αποκλειστικά πόσιμου νερού, κατά την έννοια της κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23.1.1986 (Β'53 και Β'379) σχετικά με την ποιότητα του ύδατος που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση ή εγκαταστάσεις για τον εφοδιασμό με καθαρό θαλάσσιο νερό.

Είναι δυνατόν να επιτρέπεται η ύπαρξη εγκατάστασης για τον εφοδιασμό με μη πόσιμο νερό. Το νερό αυτό δεν πρέπει να έρχεται σε άμεση επαφή με τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, ούτε να χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό ή την απολύμανση δοχείων, εγκαταστάσεων ή εξοπλισμού που έρχονται σε επαφή με τα ζώντα δίθυρα μαλάκια. Οι αγωγοί που μεταφέρουν μη πόσιμο νερό πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς πόσιμου νερού.

5. Ο εξοπλισμός και τα όργανά ή οι επιφάνειές τους που ενδέχεται να έλθουν σε επαφή με τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, πρέπει να κατασκευάζονται από υλικό που μπορεί να πλένεται εύκολα και να καθαρίζεται επανειλημμένως και που είναι ανθεκτικό στη διάβρωση.

II. Γενικές υγειονομικές απαιτήσεις.

Για το προσωπικό, τα κτίρια, τον εξοπλισμό και τις συνθήκες εργασίας πρέπει να απαιτείται υψηλός βαθμός καθαριότητας και υγιεινής:

1. Το προσωπικό που επεξεργάζεται ή χειρίζεται ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει ιδίως να φορεί καθαρά ρούχα εργασίας και, όταν χρειάζεται, καθαρά γάντια κατάλληλα για την εκτελούμενη εργασία.

2. Απαγορεύεται το πτύειν και οποιαδήποτε άλλη ατομική συμπεριφορά του προσωπικού, ικανή να προκαλέσει μόλυνση των ζώντων δίθυρων μαλακίων. Πρέπει να απομακρύνεται προσωρινά, μέχρι τη θεραπεία του, από την εργασία και το χειρισμό των προϊόντων αυτών οποιοδήποτε άτομο πάσχει από ασθένεια, η οποία μπορεί να μεταδοθεί δια των ζώντων δίθυρων μαλακίων.

3. Τα τρωκτικά, τα έντομα ή άλλα επιβλαβή ζώα πρέπει να εξολοθρεύονται και να προλαμβάνεται η επανεμφάνισή τους. Τα οικιακά ζώα δεν πρέπει να εισέρχονται στις εγκαταστάσεις.

4. Τα κτίρια, ο εξοπλισμός και τα όργανα που χρησιμοποιούνται για τον χειρισμό ζώντων δίθυρων μαλακίων πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Ο εξοπλισμός και τα όργανα πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά μετά το τέλος της καθημερινής εργασίας και όσες φορές κρίνεται απαραίτητο.

5. Οι χώροι, τα όργανα και ο εξοπλισμός δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για σκοπούς άλλους από το χειρισμό ζώντων δίθυρων μαλακίων, εκτός εάν υπάρχει άδεια της αρμόδιας Νομαρχιακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

6. Τα απορρίμματα πρέπει να αποθηκεύονται σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής σε χωριστό μέρος, όπου δε αυτό χρειάζεται, σε κατάλληλα δοχεία με κάλυμμα. Η αποκομιδή των απορριμμάτων από τους πέριξ των εγκαταστάσεων χώρους πρέπει να γίνεται με την πρέπουσα συχνότητα.

7. Τα τελικά προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται σκεπασμένα και να φυλάγονται μακριά από τις περιοχές όπου γίνεται χειρισμός άλλων ζώων, και δη μαλακοστράκων, εκτός των ζώντων δίθυρων μαλακίων.

III. Απαιτήσεις για τα κέντρα καθαρισμού.

Εκτός από τις απαιτήσεις που αναφέρονται στα σημεία I και II, πρέπει να πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

1. Ο πυθμένας και τα τοιχώματα των δεξαμενών καθαρισμού και όλες οι δεξαμενές νερού πρέπει να έχουν λεία, σκληρή και αδιάβροχη επιφάνεια που μπορεί να καθαρίζεται εύκολα με βούρτσισμα ή με νερό υπό πίεση. Ο πυθμένας των δεξαμενών καθαρισμού πρέπει να έχει επαρκή κλίση και να είναι εφοδιασμένος με αγωγούς απορροής επαρκείς για τον όγκο εργασίας.

2. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να καθαρίζονται από το βούρκο με πλύσιμο με καθαρό θαλασσινό νερό υπό πίεση ή πόσιμο νερό πριν από τον καθαρισμό. Το προπλύσιμο αυτό μπορεί επίσης να γίνεται μέσα στις δεξαμενές καθαρισμού πριν αρχίσει ο καθαρισμός με ανοιχτούς τους αγωγούς απορροής καθόλη τη διάρκεια του προπλυσίματος και επί αρκετό χρονικό διάστημα μεταξύ προπλυσίματος και καθαρισμού ώστε οι δεξαμενές να είναι καθαρές όταν αρχίζει η διαδικασία καθαρισμού.

3. Η δεξαμενή καθαρισμού πρέπει να δέχεται επαρκή παροχή θαλάσσιου νερού ανά ώρα και τόνο διεκπεραιωμένων ζώντων δίθυρων μαλακίων.

4. Για τον καθαρισμό των ζώντων δίθυρων μαλακίων

πρέπει να χρησιμοποιείται καθαρό θαλάσσιο νερό ή θαλάσσιο νερό που έχει καθαρισθεί με ειδική επεξεργασία. Η απόσταση μεταξύ του σημείου άντλησης του θαλάσσιου νερού και των αγωγών εκροής των απόνερων πρέπει να είναι αρκετή ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση. Η διαδικασία καθαρισμού του θαλασσιου νερού εάν είναι απαραίτητη, επιτρέπεται εφόσον η αποτελεσματικότητά της έχει ελεγχθεί από την αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία. Το πόσιμο νερό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή θαλάσσιου νερού με βάση τα κυριότερα χημικά του συστατικά πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές της κοινής υπουργικής απόφασης Α5/288/23.1.1986 (Β'53 και Β'379).

5. Η λειτουργία του συστήματος καθαρισμού πρέπει να διασφαλίζει ότι τα ζώντα δίθυρα μαλάκια αναλαμβάνουν σύντομα την διηθητική τους τροφική δραστηριότητα, ότι απομακρύνουν τα υπολειπόμενα μολύσματα, ότι δεν επαναμολύνονται και είναι δυνατόν να παραμείνουν ζωντανά σε ικανοποιητική κατάσταση αφού καθαριστούν ωστε να συσκευασθούν, να αποθηκευθούν και να μεταφερθούν πριν διατεθούν στην αγορά.

6. Η ποσότητα των προς καθαρισμό ζώντων δίθυρων μαλακίων δεν πρέπει να υπερβαίνει τις δυνατότητες του κέντρου καθαρισμού. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να υποβάλλονται σε συνεχή καθαρισμό επί αρκετό διάστημα ώστε να τηρούνται οι μικροβιολογικοί κανόνες του κεφαλαίου Ω του παρόντος παραρτήματος Α'. Το διάστημα αυτό εκτείνεται από τη στιγμή που τα ζώντα δίθυρα μαλάκια είναι επαρκώς καλυμμένα με νερό στη δεξαμενή καθαρισμού μέχρι την απόσυρσή τους από το νερό.

Στο κέντρο καθαρισμού πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα δεδομένα σχετικά με την «πρώτη ύλη» (το είδος των δίθυρων μαλακίων, την ζώνη προέλευσής του, την περιεκτικότητα σε μικρόβια κ.λ.π.) για την περίπτωση που χρειάζεται να παραταθεί η περίοδος καθαρισμού ώστε να διασφαλιστεί ότι τα ζώντα δίθυρα μαλάκια ανταποκρίνονται στις βακτηριολογικές απαιτήσεις του κεφαλαίου Ω του παρόντος παραρτήματος Α'.

7. Στην περίπτωση που η δεξαμενή καθαρισμού περιέχει πολλές παρτίδες μαλακίων, αυτά πρέπει να είναι του ιδίου είδους και να προέρχονται από την ίδια ζώνη παραγωγής ή από διαφορετικές ζώνες με τον ίδιο υγειονομικό χαρακτηρισμό. Η επεξεργασία πρέπει να παρατείνεται ανάλογα με την περίοδο που χρειάζεται η παρτίδα που απαιτεί τη μεγαλύτερη διάρκεια καθαρισμού.

8. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για να διατηρούνται τα ζώντα δίθυρα μαλάκια στο σύστημα καθαρισμού πρέπει να διαθέτουν δικτυωτά τοιχώματα που να επιτρέπουν τη ροή του θαλάσσιου νερού.

Το βάθος των στρωμάτων των ζώντων δίθυρων μαλακίων δεν πρέπει να εμποδίζει το άνοιγμα των οστράκων κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

9. Σε δεξαμενή καθαρισμού στην οποία υποβάλλονται σε καθαρισμό ζώντα δίθυρα μαλάκια, δεν πρέπει να διατηρείται κανένα είδος μαλακοστράκων, ιχθύων ή άλλου θαλάσσιου ζώου.

10. Μετά τον καθαρισμό, τα όστρακα των ζώντων δίθυρων μαλακίων πρέπει να πλένονται σχολαστικά με άφθονο πόσιμο νερό ή καθαρό θαλάσσιο νερό. Το πλύσιμο αυτό μπορεί να γίνεται εάν χρειάζεται, μέσα στη δεξαμενή καθαρισμού, το νερό δε που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο δεν πρέπει να ανακυκλώνεται.

11. Τα κέντρα καθαρισμού πρέπει να διαθέτουν δικό τους εργαστήριο ή να έχουν εξασφαλίσει τις υπηρεσίες ενός εργαστηρίου εξοπλισμένου με το απαραίτητο υλικό για τον έλεγχο της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού, δια της χρήσεως μικροβιολογικών προσδιορισμών. Τα εργαστήρια εκτός κέντρων πρέπει να έχουν αναγνωρισθεί από την αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία.

12. Τα κέντρα καθαρισμού πρέπει να καταγράφουν τακτικά τα ακόλουθα στοιχεία:

– τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών ελέγχων του νερού του συστήματος καθαρισμού, κατά την εισαγωγή στις δεξαμενές καθαρισμού,

– τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών ελέγχων των ζώντων δίθυρων μαλακίων πριν από τον καθαρισμό,

– τα αποστελέσματα των μικροβιολογικών ελέγχων των ζώντων δίθυρων μαλακίων μετά τον καθαρισμό,

– τις ημερομηνίες και τις ποσότητες ζώντων δίθυρων μαλακίων που παραδίδονται στο κέντρο καθαρισμού καθώς και τον αριθμό των σχετικών εγγράφων καταγραφής,

– τον χρόνο πλήρωσης και εκκένωσης των συστημάτων καθαρισμού (διάρκεια καθαρισμού),

– λεπτομερή στοιχεία για τις αποστολές μετά τον καθαρισμό.

Οι σχετικές ενδείξεις πρέπει να είναι πλήρεις και ακριβείς, ευανάγνωστες και καταχωρημένες σε μόνιμο βιβλίο, το οποίο πρέπει να βρίσκεται στη διάθεση της αρμόδιας Νομαρχιακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας για επιθεώρηση.

13. Τα κέντρα καθαρισμού πρέπει να δέχονται μόνο παρτίδες ζώντων δίθυρων μαλακίων,οι οποίες συνοδεύονται από το έγγραφο καταγραφής που αναφέρεται στο κεφάλαιο ΙΙ του παρόντος παραρτήματος Α'.

Τα κέντρα καθαρισμού που αποστέλλουν παρτίδες ζώντων δίθυρων μαλακίων στα κέντρα αποστολής πρέπει να προσκομίζουν το έγγραφο καταγραφής που αναφέρεται στο κεφάλαιο ΙΙ σημείο 6 του παρόντος παραρτήματος Α'.

14. Κάθε συσκευασία που περιέχει καθαρισμένα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να φέρει ετικέτα που να βεβαιώνει τον καθαρισμό τους.

IV. Απαιτήσεις για τα κέντρα αποστολής.

1. Εκτός από τις απαιτήσεις που ορίζονται στα σημεία Ι και ΙΙ, πρέπει να πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) το φινίρισμα δεν πρέπει να προκαλεί μόλυνση του προϊόντος, οι εγκαταστάσεις φινιρίσματος πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με μεθόδους αναγνωρισμένες από την Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας και να αφορούν ιδιαίτερα τη βακτηριολογική και χημική ποιότητα του θαλάσσιου νερού που χρησιμοποιείται στις εγκαταστάσεις,

β) ο εξοπλισμός και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται στις εγκαταστάσεις φινιρίσματος δεν πρέπει να συνιστούν εστία μόλυνσης,

γ) οι διαδικασίες για την ταξινόμηση των ζώντων δίθυρων μαλακίων ανά μέγεθος δεν πρέπει να προκαλούν πρόσθετη μόλυνση του προϊόντος, ούτε άλλες μεταβολές που να επηρεάζουν τις δυνατότητες μεταφοράς και αποθήκευσης του προϊόντος μετά τη συσκευασία του,

δ) οποιοδήποτε πλύσιμο ή καθαρισμός ζώντων δίθυρων μαλακίων πρέπει να πραγματοποιείται με καθαρό θαλάσσιο ή πόσιμο νερό υπό πίεση. Το νερό που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο δεν πρέπει να ανακυκλώνεται.

2. Τα κέντρα αποστολής πρέπει να δέχονται μόνο παρτίδες ζώντων δίθυρων μαλακίων τα οποία συνοδεύονται από το έγγραφο καταγραφής που αναφέρεται στο κεφάλαιο ΙΙ σημείο 6 του παρόντος παραρτήματος Α' και τα οποία προέρχονται από εγκεκριμένη ζώνη παραγωγής, χώρο μετεγκατάστασης ή κέντρο καθαρισμού.

3. Τα κέντρα αποστολής πρέπει να διαθέτουν δικό τους εργαστήριο ή να εξασφαλίζουν τις υπηρεσίες εργαστηρίου εφοδιασμένου με το κατάλληλο υλικό για τον έλεγχο, μεταξύ άλλων, ότι τα μαλάκια ανταποκρίνονται στους μικροβιολογικούς κανόνες του κεφαλαίου Ω του παρόντος παραρτήματος Α'. Τα εργαστήρια εκτός κέντρων πρέπει να έχουν αναγνωρισθεί από την αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία.

Εν τούτοις, οι απαιτήσεις αυτές δεν αφορούν τα κέντρα αποστολής που παραλαμβάνουν τα μαλάκια αποκλειστικά και μόνο από κέντρο καθαρισμού στο οποίο τα μαλάκια έχουν ελεγχθεί μετά τον καθαρισμό.

4. Τα κέντρα αποστολής οφείλουν να τηρούν στη διάθεση της αρμόδιας Νομαρχιακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας τα ακόλουθα στοιχεία:

– τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών ελέγχων των ζώντων δίθυρων μαλακίων που προέρχονται από εγκεκριμένη ζώνη παραγωγής ή από ζώνη μετεγκατάστασης, – τις ημερομηνίες και τις ποσότητες ζώντων δίθυρων μαλακίων που παραδίδονται στο κέντρο αποστολής καθώς και τον αριθμό των σχετικών εγγράφων καταγραφής, – λεπτομερή στοιχεία για τις αποστολές.

Τα στοιχεία αυτά πρέπει να ταξινομούνται κατά χρονολογική σειρά και να τηρούνται αρχειοθετημένα επί ένα χρονικό διάστημα που ορίζεται από την αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία και δεν μπορεί να είναι συντομότερο από τρείς μήνες.

5. Τα κέντρα αποστολής που ευρίσκονται επί σκάφους υπόκεινται στους όρους του σημείου Ι στοιχεία β), γ) και δ) και των σημείων 3 και 4. Οι απαιτήσεις των σημείων Ι και ΙΙ εφαρμόζονται κατ'αναλογία σ'αυτά τα κέντρα αποστολής, αλλά είναι δυνατόν να ορίζονται και ειδικές απαιτήσεις με τη κοινοτική διαδικασία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ

Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια που προορίζονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Τα ορατά χαρακτηριστικά τους πρέπει να μαρτυρούν τη νωπότητα και τη βιωσιμότητά τους, συμπεριλαμβανομένης της απουσίας ακαθαρσιών στα όστρακα, τα δε μαλάκια πρέπει να αντιδρούν δεόντως στην επίκρουση, και να περιέχουν φυσιολογικές ποσότητες ενδοθυρικού υγρού.

2. Πρέπει να περιέχουν λιγότερα από 300 κολοβακτηρίδια κοπράνων ή λιγότερα από 230 E.coli ανά 100γ σάρκας μαλακίου και ενδοθυρικού υγρού, προσδιορισμένα με τη δοκιμή MPN 5 σωληναρίων και 3 αραιώσεων ή οποιαδήποτε άλλη βακτηριολογική διαδικασία που έχει αποδειχθεί ότι παρέχει ισοδύναμη ακρίβεια.

3. Απουσία σαλμονέλλας σε 25γ σάρκας μαλακίου.

4. Δεν πρέπει να περιέχουν τοξικές ή επιβλαβείς ενώσεις που παρουσιάζονται φυσιολογικά ή έχουν απορριφθεί στο περιβάλλον, όπως οι ενώσεις που αναφέρονται στην 46399/1352/1986 κοινή υπουργική απόφαση (Β'438), σε ποσοστό τέτοιο ώστε η υπολογιζόμενη απορρόφηση με την τροφή να υπερβαίνει την παραδεκτή ημερήσια δόση (ΠΗΑ) για τον άνθρωπο ή να επηρεάζει δυσμενώς τη γεύση των οστρακοειδών.

Με την κοινοτική διαδικασία, η Επιτροπή ορίζει τις αναλυτικές μεθόδους που εφαρμόζονται για τον έλεγχο της τήρησης τωνχημικών κριτηρίων και των σχετικών οριακών τιμών.

5. Τα ανώτατα όρια περιεκτικότητας σε ραδιονουκλεΐδια δεν πρέπεινα υπερβαίνουν τα όρια για τα τρόφιμα που έχει ορίσει η Κοινότητα.

6. Η συνολική περιεκτικότητα των εδώδιμων τμημάτων των μαλακίων (ολόκληρο το σώμα ή οποιοδήποτε μέρος του μπορεί να καταναλωθεί ξεχωριστά) σε «Paralytic Shellfish Poison» (PSP) δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 80 μικρογραμμάρια ανά 100γ, υπολογιζόμενη με τη μέθοδο βιολογικής ανάλυσης, ενδεχομένως συνδυασμένης με χημική μέθοδο ανίχνευσης της σαξιτοξίνης, ή κάθε άλλη αναγνωρισμένη μέθοδο σύμφωνα με τη κοινοτική διαδικασία.

Σε περίπτωση αμφισβήτησης των αποτελεσμάτων, η μέθοδος αναφοράς πρέπει να είναι η βιολογική μέθοδος.

7. Στα εδώδιμα τμήματα των μαλακίων (ολόκληρο το σώμα ή οποιοδήποτε μέρος του μπορεί να καταναλωθεί ξεχωριστά) δεν πρέπει να είναι δυνατόν να ανιχνεύεται, με τις συνήθεις βιολογικές αναλυτικές μεθόδους, η παρουσία «Diarrhetic Shellfish Poison» (DSP).

8. Ελλείψει τεχνικών ρουτίνας για την ανίχνευση ιών και καθορισμένων ιολογικών κανόνων, ο υγειονομικός έλεγχος βασίζεται στην καταμέτρηση των βακτηρίων κοπράνων.

Οι εξετάσεις για τον έλεγχο της τήρησης των απαιτήσεων του παρόντος κεφαλαίου πρέπει να διεξάγονται σύμφωνα με επιστημονικά αναγνωρισμένες και πρακτικά δοκιμασμένες μεθόδους.

Για την ενιαία εφαρμογή του παρόντος δ/τος τα σχέδια δειγματοληψίας καθώς και οι μέθοδοι και οι αναλυτικές ανοχές που πρέπει να εφαρμόζονται για να ελέγχεται η τήρηση των απαιτήσεων του παρόντος κεφαλαίου, καθορίζονται με τη κοινοτική διαδικασία.

Η αποτελεσματικότητα του αριθμού βακτηρίων ως δείκτη κοπράνων, τα αριθμητικά του όρια καθώς και οι άλλες παράμετροι που καθορίζονται στο παρόν κεφάλαιο, παρακολουθούνται συνεχώς και, όταν τα επιστημονικά στοιχεία αποδεικνύουν ότι χρειάζεται, αναθεωρούνται με τη κοινοτική διαδικασία.

Όταν αποδεικνύεται επιστημονικά ότι πρέπει να διενεργούνται άλλοι υγειονομικοί έλεγχοι ή να τροποποιηθούν οι παράμετροι που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο, ώστε να διασφαλιστεί η δημόσια υγεία, τότε τα μέτρα αυτά θεσπίζονται με τη κοινοτική διαδικασία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΔΗΜΟΣΙΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία θεσπίζει ένα σύστημα ελέγχου της δημόσιας υγείας προκειμένου να ελέγχεται η τήρηση των απαιτήσεων του παρόντος δ/τος. Αυτό το σύστημα ελέγχου πρέπει να περιλαμβάνει:

1. Περιοδική επίβλεψη των ζωνών παραγωγής και μετεγκατάστασης ζώντων δίθυρων μαλακίων προκειμένου:

α) να αποφεύγεται οποιαδήποτε κατάχρηση όσον

αφορά την προέλευση και τον προορισμό των ζώντων δίθυρων μαλακίων,

β) να ελέγχεται η μικροβιολογική ποιότητα των ζώντων δίθυρων μαλακίων σε σχέση με τη ζώνη παραγωγής και μετεγκατάστασης,

γ) να ελέγχεται η πιθανή παρουσία τοξικού πλαγκτού στο νερό παραγωγής και μετεγκατάστασης και βιοτοξινών, στα ζώντα δίθυρα μαλάκια,

δ) να ελέγχεται η πιθανή παρουσία χημικών ρυπαντών, οι επιτρεπόμενες μέγιστες περιεκτικότητες των οποίων καθορίζονται με τη κοινοτική διαδικασία.

Για τους σκοπούς των στοιχείων γ) και δ), η αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία καταρτίζει σχέδια δειγματοληψίας για να ελέγχεται η πιθανή αυτή παρουσία σε τακτά χρονικά διαστήματα ή κατά περίπτωση εάν η συλλογή δεν διενεργείται τακτικά.

2. Στα εν λόγω σχέδια δειγματοληψίας όπως προβλέπονται στο σημείο 1, πρέπει να λαμβάνονται ιδίως υπόψη:

α) οι πιθανές διακυμάνσεις στη μόλυνση από κόπρανα σε κάθε ζώνη παραγωγής και μετεγκατάστασης, β) οι πιθανές διακυμάνσεις στις ζώνες παραγωγής και μετεγκατάστασης, στην παρουσία πλαγκτού που περιέχει θαλάσσιες βιοτοξίνες. Η δειγματοληψία πρέπει να διενεργείται ως εξής:

i) επίβλεψη: περιοδική δειγματοληψία που οργανώνεται για την ανίχνευση μεταβολών στη σύνθεση και τη γεωγραφική κατανομή του πλαγκτού που περιέχει τοξίνες. Κάθε παρατήρηση που κινεί υποψία σώρευσης τοξινών στη σάρκα των μαλακίων πρεπει να ακολουθείται από εντατική δειγματοληψία,

ii) εντατική δειγματοληψία:

– έλεγχος του πλαγκτού στα ύδατα εκτροφής και αλιείας, αυξάνοντας τον αριθμό των σημείων δειγματοληψίας και των δειγμάτων, και – δοκιμές τοξικότητας στα πλέον ευαίσθητα στη μόλυνση μαλάκια της προσβεβλημένης περιοχής.

Η διάθεση στην αγορά μαλακίων της ζώνης αυτής, είναι δυνατόν να επιτραπεί εκ νέου μόνον εάν νέα δειγματοληψία επιτρέψει και πάλι τη διάθεση των μαλακίων στην αγορά.

γ) η πιθανή μόλυνση των μαλακίων στη ζώνη παραγωγής και μετεγκατάστασης.

Όταν το αποτέλεσμα ενός σχεδίου δειγματοληψίας δείχνει ότι η διάθεση στην αγορά ζώντων δίθυρων μαλακίων μπορεί να συνιστά κίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου, η αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία πρέπει να κλείνει τη ζώνη παραγωγής, όσον αφορά τα συγκεκριμένα μαλάκια μέχρις ότου αποκατασταθεί η κατάσταση.

3. Εργαστηριακές δοκιμές, για να ελέγχεται εάν τηρούνται οι απαιτήσεις για το τελικό προϊόν όπως ορίζονται στο κεφάλαιο V του παρόντος παραρτήματος Α'. Πρέπει να θεσπιστεί σύστημα ελέγχου για να εξακριβώνεται ότι το επίπεδο θαλάσσιων βιοτοξινών δεν υπερβαίνει τα επίπεδα ασφαλείας.

4. Τακτική επιθεώρηση των μονάδων. Η επιθεώρηση αυτή περιλαμβάνει ιδίως ελέγχους:

α) για να εξακριβώνεται αν εξακολουθούν να πληρούνται οι προϋποθέσεις έγκρισης,

β) της καθαριότητας των χώρων, των εγκαταστάσεων, του υλικού και της υγιεινής του προσωπικού,

γ) για να εξακριβώνεται αν είναι κατάλληλος ο τρόπος χειρισμού και επεξεργασίας των ζώντων δίθυρων μαλακίων,

δ) της ορθής εφαρμογής και της καλής λειτουργίας των συστημάτων καθαρισμού ή φινιρίσματος,

ε) των βιβλίων που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο II.12 του παρόντος παραρτήματος Α',

στ) της ορθής χρήσης των υγειονομικών σημάτων.

Οι έλεγχοι αυτοί μπορούν να περιλαμβάνουν και λήψη δειγμάτων για εργαστηριακές δοκιμές. Τα αποτελέσματα αυτών των δοκιμών κοινοποιούνται στους υπευθύνους των μονάδων.

5. Έλεγχος των συνθηκών αποθήκευσης και μεταφοράς των αποστολών ζώντων δίθυρων μαλακίων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να συσκευάζονται υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής.

Οι περιέκτες ή τα δοχεία πρέπει:

– να μην αλλοιώνουν τις οργανοληπτικές ιδιότητες των ζώντων δίθυρων μαλακίων,

– να μην μεταδίδουν στα ζώντα δίθυρα μαλάκια ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου,

– να είναι αρκετά ανθεκτικοί ώστε να προστατευουν αποτελεσματικά τα ζώντα δίθυρα μαλάκια.

2. Τα στρείδια πρέπει να συσκευάζονται με το κοίλο όστρακο προς τα κάτω.

3. Όλες οι συσκευασίες ζώντων δίθυρων μαλακίων πρέπει να είναι κλειστές και να παραμένουν σφραγισμένες από το κέντρο αποστολής μέχρι την παράδοση στον καταναλωτή ή το λιανοπωλητή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Σε όλους τους χώρους αποθήκευσης, τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που να μην επιδρά αρνητικά στην ποιότητα και τη βιωσιμότητά τους. Η συσκευασία δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο της αποθήκης αλλά πρέπει να τοποθετείται σε καθαρή, ανυψωμένη επιφάνεια.

2. Απαγορεύεται η επανεμβύθιση ή το ράντισμα με νερό των ζώντων δίθυρων μαλακίων σε θαλάσσιο νερό μετά τη συσκευασία και την αποστολή τους από το κέντρο αποστολής, με εξαίρεση τις λιανικές πωλήσεις που πραγματοποιούνται από τον ίδιο τον αποστολέα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX
ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΑΠΟ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ

1. Οι αποστολές ζώντων δίθυρων μαλακίων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να μεταφέρονται συσκευασμένες σε κλειστό δέμα από το κέντρο αποστολής έως ότου διατεθούν για άμεση πώληση στον καταναλωτή ή το λιανοπωλητή.

2. Τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τις αποστολές ζώντων δίθυρων μαλακίων πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

α) τα εσωτερικά τους τοιχώματα και οποιαδήποτε άλλα σημεία που ενδέχεται να έλθουν σε επαφή με τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που αντέχουν στη διάβρωση. Τα τοιχώματα πρέπει να είναι λεία και να καθαρίζονται εύκολα,

β) πρέπει να είναι κατάλληλα εξοπλισμένα ώστε να εξα-

σφαλίζουν επαρκή προστασία στα ζώντα δίθυρα μαλάκια από υπερβολικό ψύχος ή ζέστη, από τις ακαθαρσίες ή τη σκόνη, και από τη φθορά των οστράκων από κραδασμούς και τριβή,

γ) τα ζώντα δίθυρα μαλάκια δεν πρέπει να μεταφέρονται μαζί με άλλα προϊόντα που μπορεί να τα μολύνουν.

3. Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να μεταφέρονται και να διανέμονται σε κλειστά οχήματα ή εμπορευματοκιβώτια, τα οποία διατηρούν το προϊόν σε θερμοκρασία που δεν επιδρά αρνητικά στην ποιότητα και τη βιωσιμότητά τους.

Τα δέματα που περιέχουν ζώντα δίθυρα μαλάκια δεν πρέπει να μεταφέρονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο του οχήματος ή του εμπορευματοκιβωτίου, το οποίο πρέπει να είναι εφοδιασμένο με ανυψωμένα τελάρα ή άλλα μέσα που να εμποδίζουν την επαφή αυτή.

Όταν χρησιμοποιείται πάγος κατά τη μεταφορά φορτίων ζώντων δίθυρων μαλακίων, ο πάγος αυτός πρέπει να παρασκευάζεται από πόσιμο νερό ή καθαρό θαλάσσιο νερό.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ

ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ

1. Όλα τα δέματα ενός φορτίου ζώντων δίθυρων μαλακίων πρέπει να φέρουν υγειονομικό σήμα, ώστε να καθίσταται δυνατός ανά πάσα στιγμή κατά τη μεταφορά και τη διανομή μέχρι τη λιανική πώληση, ο προσδιορισμός της ταυτότητας του κέντρου αποστολής τους. Με την επιφύλαξη του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, το σήμα πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες πληροφορίες:

– τη χώρα αποστολής,

– το είδος δίθυρου μαλακίου (κοινή και επιστημονική ονομασία),

– τον προσδιορισμό της ταυτότητας του κέντρου αποστολής μέσω του αριθμού έγκρισης που χορηγείται από την Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας,

– την ημερομηνία συσκευασίας, αποτελούμενη τουλάχιστον από την ένδειξη της ημέρας και του μηνός.

Κατά παρέκκλιση από το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, η ημερομηνία διατηρησιμότητας μπορεί να αντικαθίσταται από την ένδειξη «τα ζώα αυτά πρέπει να είναι ζωντανά κατά τη στιγμή της αγοράς».

2. Το υγειονομικό σήμα μπορεί να τυπώνεται στον περιέκτη συσκευασίας ή σε χωριστή ετικέτα, τοποθετημένη επάνω ή μέσα στον περιέκτη συσκευασίας. Μπορεί επίσης να προσαρμόζεται με περιελιγμένο σύρμα ή συνδετήρα, αλλά αυτοκόλλητα υγειονομικά σήματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνον εφόσον δεν μπορούν να αποκολληθούν. Όλα τα είδη υγειονομικών σημάτων πρέπει να χρησιμοποιούνται μία μόνο φορά και δεν πρέπει να είναι δυνατή η μεταβίβασή τους.

3. Το υγειονομικό σήμα πρέπει να είναι ανθεκτικό και αδιάβροχο και οι πληροφορίες που αναγράφονται να είναι ευανάγνωστες, ανεξίτηλες και ευκόλως κατανοητές.

4. Ο λιανοπωλητής πρέπει να φυλάσσει τα υγειονομικά σήματα που τίθενται σε φορτία ζώντων δίθυρων μαλακίων, τα οποία δεν έχουν συσκευασθεί σε πακέτα μεγέθους κατανάλωσης, επί τουλάχιστον 60 ημέρες μετά την κατάτμηση του περιεχομένου του φορτίου.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β'

(Παράρτημα Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΛΟΙΑ–ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ

Ι. Προδιαγραφές κατασκευής και εξοπλισμού 1. Τα πλοία–εργοστάσια πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

α) χώρο υποδοχής, ο οποίος να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την φόρτωση των αλιευτικών προϊόντων επί του πλοίου και ο οποίος να είναι σχεδιασμένος και διαρρυθμισμένος σε επιμέρους χώρους επαρκών διαστάσεων, ούτως ώστε να είναι δυνατόν να χωρίζονται τα προϊόντα διαδοχικών αλιεύσεων. Αυτός ο χώρος υποδοχής και τα λυόμενα στοιχεία του πρέπει να είναι δυνατόν να καθαρίζονται εύκολα. Ο χώρος αυτός πρέπει να έχει σχεδιασθεί έτσι ώστε τα προϊόντα να προστατεύονται από την επίδραση του ηλίου ή του καιρού, καθώς και από οποιαδήποτε πηγή ρύπανσης ή μόλυνσης,

β) σύστημα μεταφοράς των αλιευτικών προϊόντων από το χώρο υποδοχής προς τους χώρους εργασίας, το οποίο να ανταποκρίνεται στους κανόνες υγιεινής,

γ) χώρους εργασίας επαρκών διαστάσεων που να επιτρέπουν την παρασκευή και τη μεταποίηση των αλιευτικών προϊόντων υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής. Οι χώροι αυτοί πρέπει να είναι σχεδιασμένοι και διαρρυθμισμένοι έτσι ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση των προϊόντων,

δ) χώρους αποθήκευσης των τελικών προϊόντων, επαρκών διαστάσεων, σχεδιασμένους έτσι ώστε να επιτρέπεται ο εύκολος καθαρισμός τους.

Εάν στο πλοίο λειτουργεί μονάδα επεξεργασίας των απορριμμάτων, πρεπει να υπάρχει χωριστό αμπάρι για την αποθήκευση των υποπροϊόντων αυτών,

ε) χώρο για την αποθήκευση του υλικού συσκευασίας, χωριστό από το χώρο παρασκευής και μεταποίησης των προϊόντων,

στ) ειδικό εξοπλισμό για τη διοχέτευση των απορριμμάτων και των αλιευτικών προϊόντων που είναι ακατάλληλα για την κατανάλωση από τον άνθρωπο είτε απευθείας στη θάλασσα είτε, εάν απαιτείται, σε ειδική στεγανή δεξαμενή. Εάν πραγματοποιείται επί του σκάφους αποθήκευση και επεξεργασία των απορριμμάτων αυτών με σκοπό την εξυγίανσή τους, πρέπει να πορβλέπονται ειδικοί χώροι για τον σκοπό αυτό,

ζ) εγκατάσταση για την παροχή πόσιμου νερού κατά την έννοια της κοινής υπουργικής απόφασης αρ. Α5/288/ 23.1.1986 (Β'53 και Β'379) σχετικά με την ποιότητα των υδάτων που προορίζονται για την κατανάλωση από τον άνθρωπο, ή θαλάσσιου νερού υπό πίεση. Το άνοιγμα από το οποίο αντλείται το θαλάσσιο νερό πρέπει να ευρίσκεται σε σημείο τέτοιο ώστε η ποιότητα του αντλούμενου νερού να μην μπορεί να επηρεαστεί από την απόρριψη στη θάλασσα των λυμάτων, των απορριμμάτων και του νερού ψύξης των κινητήρων,

η) επαρκή αριθμό αποδυτηρίων, νιπτήρων και αποχωρητηρίων. Η είσοδος στα αποχωρητήρια δεν πρέπει να είναι δυνατή απευθείας από τους χώρους όπου παρασκευάζονται, μεταποιούνται ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα. Στους νιπτήρες πρέπει να υπάρχουν μέσα για καθαρισμό και σκούπισμα που να ανταποκρίνονται στις απαιτή-

σεις της υγιεινής. Οι βρύσες των νιπτήρων δεν πρέπει να μπορούν να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια.

2. Στους χώρους παρασκευής και μεταποίησης ή κατάψυξης/βαθείας κατάψυξης των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να υπάρχουν:

α) αντιολισθητικό δάπεδο το οποίο να μπορεί ταυτόχρονα να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, εφοδιασμένο με αποτελεσματικό σύστημα αποχέτευσης του νερού. Οι κατασκευές και τα μηχανήματα που είναι στερεωμένα στο δάπεδο πρέπει να είναι εφοδιασμένα με αρκετά μεγάλες οπές απορροής που να μην είναι δυνατόν να αποφράσσονται από απορρίμματα ιχθύων και να επιτρέπουν την εύκολη ροή του νερού,

β) τοιχώματα και οροφές που να είναι δυνατόν να καθαρίζονται εύκολα, ιδίως κοντά στις σωληνώσεις, τις αλυσίδες ή τους ηλεκτρικούς αγωγούς που περνούν μέσα από αυτά,

γ) υδραυλικά κυκλώματα διατεταγμένα ή προστατευμένα με τέτοιο τρόπο ώστε τα αλιευτικά προϊόντα να μην είναι δυνατόν να μολυνθούν από τυχόν διαρροή ελαίου,

δ) επαρκής αερισμός, και ενδεχομένως, καλή απομάκρυνση των υδρατμών,

ε) επαρκής φωτισμός,

στ) εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων, των υλικών και των εγκαταστάσεων,

ζ) εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών. Οι βρύσες δεν πρέπει να μπορούν να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια, πρέπει δε να υπάρχουν πετσέτες μιας χρήσης.

3. Ο εξοπλισμός και τα εργαλεία εργασίας, όπως π.χ. τα τραπέζια τεμαχισμού, τα δοχεία, οι μεταφορικοί ιμάντες, τα μηχανήματα εκσπλαχνισμού, τεμαχισμού σε φιλέτα κ.λ.π., πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση από το θαλάσσιο νερό, να είναι δυνατόν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.

4. Τα πλοία-εργοστάσια στα οποία γίνεται η κατάψυξη των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να διαθέτουν:

α) ψυκτική εγκατάσταση επαρκούς ισχύος που να επιτρέπει τη ταχεία μείωση της θερμοκρασίας των προϊόντων ώστε να επιτυγχάνεται, στο εσωτερικό των προϊόντων, θερμοκρασία σύμφωνη προς τις διατάξεις του παρόντος δ/
τος,

β) ψυκτικές εγκαταστάσεις επαρούς ισχύος για τη διατήρηση, στο αμπάρι του πλοίου, των αλιευτικών προϊόντων σε θερμοκρασία σύμφωνη προς τις διατάξεις του παρόντος δ/τος. Τα αμπάρια αποθήκευσης πρέπει να είναι εφοδιασμένα με σύστημα καταγραφής της θερμοκρασίας τοποθετημένο σε σημείο που να επιτρέπει την εύκολη ανάγνωσή του.

ΙΙ. Προδιαγραφές υγιεινής για το χειρισμό και την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων επί του σκάφους.

1. Ένα ειδικευμένο πρόσωπο επί του πλοίου-εργοστασίου, πρέπει να είναι υπεύθυνο για την εφαρμογή της ορθής πρακτικής της παρασκευής των αλιευτικών προϊόντων. Το πρόσωπο αυτό πρέπει να έχει την απαραίτητη εξουσία για να επιβάλει την τήρηση των διατάξεων του παρόντος δ/τος, θα έχει δε στη διάθεση των υπαλλήλων, που είναι αρμόδιοι για τον έλεγχο, το πρόγραμμα επιθεώρησης και ελέγχου της αποφασιστικής σημασίας σημείων που εφαρμόζεται στο πλοίο, μητρώο στο οποίο καταχωρεί τις παρατηρήσεις του, καθώς και τις τυχόν απαιτούμενες καταγραφές της θερμοκρασίας.

2. Οι γενικές προδιαγραφές υγιεινής που ισχύουν για τους χώρους και το υλικό είναι οι προδιαγραφές που ορίζονται στο κεφάλαιο ΙΙΙ σημείο ΙΙ.Α του παρόντος παραρτήματος Β'.

3. Οι γενικές προδιαγραφές υγιεινής που ισχύουν για το προσωπικό είναι οι προδιαγραφές που ορίζονται στο κεφάλαιο ΙΙΙ σημείο ΙΙ.Β του παρόντος παραρτήματος Β'.

4. Οι εργασίες αποκεφαλισμού, εκσπλαχνισμού και τεμαχισμού σε φιλέτα πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής που ορίζονται στο κεφάλαιο ΙΩ σημεία Ι.2, Ι.3 και Ι.4 του παρόντος παραρτήματος Β'.

5. Οι εργασίες μεταποίησης των αλιευτικών προϊόντων που διενεργούνται επί του σκάφους πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής που ορίζονται στο κεφάλαιο IV σημεία ΙΙΙ, IV και V του παρόντος παραρτήματος Β'.

6. Η συσκευασία των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής που ορίζονται στο κεφάλαιο VI του παρόντος παραρτήματος Β'.

7. Η αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων επί του σκάφους πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής που ορίζονται στο κεφάλαιο VIII σημεία 1 και 2 του παρόντος παραρτήματος Β'.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ

1. Ο εξοπλισμός εκφόρτωσης και αποβίβασης πρέπει να αποτελείται από υλικά που καθαρίζονται εύκολα, και πρέπει να διατηρείται καθαρός και σε καλή κατάσταση.

2. Κατά την εκφόρτωση και την αποβίβαση, πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων. Ιδιαίτερα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι:

– η εκφόρτωση και η αποβίβαση πραγματοποιούνται με ταχύ ρυθμό,

– τα αλιευτικά προϊόντα τοποθετούνται χωρίς καθυστέρηση σε προστατευόμενο περιβάλλον, στην κατάλληλη θερμοκρασία ανάλογα με τη φύση του προϊόντος και, ενδεχομένως, σε πάγο, στις εγκαταστάσεις μεταφοράς, αποθήκευσης, πώλησης ή σε άλλη εγκατάσταση,

– δεν χρησιμοποιούνται ο εξοπλισμός και οι χειρισμοί που ενδέχεται να επηρεάσουν δυσμενώς τα βρώσιμα τμήματα των αλιευτικών προϊόντων.

3. Τα μέρη των ιχθυοσκαλών και αγορών χονδρικής πώλησης στα οποία εκτίθενται για πώληση τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει:

α) να είναι καλυμμένα και να έχουν τοίχους που καθαρίζονται εύκολα,

β) να έχουν διάβροχο δάπεδο, που να πλένεται και να απολυμαίνεται εύκολα, και του οποίου η κλίση να επιτρέπει την εύκολη απορροή του νερού. Επίσης να διαθέτουν σύστημα απορροής των λυμάτων, που να ανταποκρίνεται στις προϋποθέσεις υγιεινής,

γ) να διαθέτουν εγκαταστάσεις υγιεινής με επαρκείς νιπτήρες και αποχωρητήρια με καζανάκι. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με υλικά καθαρισμού των χεριών, καθώς και με πετσέτες μιας χρήσης,

δ) να έχουν καλό φωτισμό για να διευκολύνεται ο έλεγ-

χος των αλιευτικών προϊόντων που προβλέπεται στο κεφάλαιο V του παρόντος παραρτήματος Β',

ε) κατά την έκθεση ή την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων, να μη χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς. Δεν επιτρέπεται να εισέρχονται στις υπόστεγες αγορές οχήματα που εκπέμπουν καυσαέρια, τα οποία μπορούν να βλάψουν την ποιότητα των αλιευτικών προϊόντων. Απαγορεύεται η είσοδος ανεπιθύμητων ζώων στις υπόστεγες αγορές,

στ) να καθαρίζονται τακτικά και, τουλάχιστον, μετά το τέλος κάθε πώλησης. Τα κιβώτια πρέπει να καθαρίζονται και να ξεπλένονται εξωτερικά και εσωτερικά ύστερα από κάθε πώληση, με πόσιμο νερό ή με καθαρό θαλάσιο νερό. Εφόσον παρίσταται ανάγκη, πρέπει να απολυμαίνονται,

ζ) να έχουν σε εμφανή σημεία πινακίδες που να απαγορεύουν το κάπνισμα ή το φτύσιμο, καθώς και τη λήψη στερεάς και υγρής τροφής,

η) να μπορούν να κλείνουν και να μένουν κλειστές όταν το κρίνει απαραίτητο η αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία,

θ) να διαθέτουν εγκατάσταση παροχής νερού που να πληροί τους όρους του σημείου 1.7 του κεφαλαίου III του παρόντος παραρτήματος Β',

ι) να διαθέτουν ειδικά στεγανά κιβώτια από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, προοριζομενα για τα αλιευτικά προϊόντα που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση,

ια) εφόσον δεν διαθέτουν ιδίους χώρους επί τόπου ή σε άμεση πρόσβαση και ανάλογα με τις ποσότητες που εκτίθενται προς πώληση, να διαθέτουν χώρο επαρκώς διαμορφωμένο, για τις ανάγκες της αρμόδιας Νομαρχιακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας που να κλείνει με κλειδί, και το αναγκαίο υλικό για την άσκηση των ελέγχων.

4. Μετά την εκφόρτωση ή, ενδεχομένως, μετά την πρώτη πώληση,τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να αποστέλλονται αμελλητί στον τόπο προορισμού τους, υπό τις συνθήκες που ορίζονται στο κεφάλαιο VIII του παρόντος παραρτήματός Β'.

5. Ωστόσο, εάν δεν πληρούνται οι όροι του σημείου 4, οι υπόστεγες αγορές στις οποίες αποθηκεύονται ενδεχομένως τα αλιευτικά προϊόντα πριν από την έκθεσή τους προς πώληση ή μετά την πώληση και μέχρι την προώθηση τους προς τον τόπο προορισμού τους, πρέπει να διαθέτουν ψυκτικούς θαλάμους επαρκούς χωρητικότητας που να πληρούν τους όρους του σημείου 1.3 του κεφαλαίου III του παρόντος παραρτήματος Β'. Τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται, στην περίπτωση αυτή, σε θερμοκρασία παραπλήσια προς τη θερμοκρασία του τηκόμενου πάγου.

6. Οι γενικές προδιαγραφές υγιεινής που καθορίζονται στο σημείο II του κεφαλαίου III -εξαιρέσει του σημείου Β 1α)- του παρόντος παραρτήματος Β' εφαρμόζονται, κατ' αναλογία, στις υπόστεγες αγορές στις οποίες εκτίθενται προς πώληση ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα.

7. Οι αγορές χονδρικής πώλησης στις οποίες εκτίθενται προς πώληση ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα υπόκεινται στις ίδιες διατάξεις με εκείνες που προβλέπονται στα σημεία 3 και 5 του παρόντος κεφαλαίου, καθώς και στις διατάξεις των σημείων I.4, I.10 και I.11 του κεφαλαίου III του παρόντος παραρτήματος Β'.

Οι γενικές προδιαγραφές υγιεινής του σημείου II του κεφαλαίου III του παρόντος παραρτήματος Β' εφαρμόζονται, κατ'αναλογία, στις αγορές χονδρικής πώλησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΧΕΡΣΑΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

I. Γενικοί όροι σχετικά με τη διαρρύθμιση των χώρων και τον εξοπλισμό.

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

1. Χώρους εργασίας επαρκών διαστάσεων, ώστε οι επαγγελματικές δραστηριότητες να μπορούν να εκτελούνται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής. Οι χώροι αυτοί πρέπει να έχουν σχεδιαστεί και διαρρυθμιστεί με τρόπο που να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης του προϊόντος, και να διαχωρίζεται σαφώς ο καθαρός από τον ακαθάρτο τομέα.

2. Στους χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός, η παρασκευή και η μεταποίηση των εν λόγω προϊόντων:

α) δάπεδο από στεγανό υλικό που να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, και να έχει τοποθετηθεί έτσι ώστε να διευκολύνεται η απορροή του νερού, ή να διαθέτει σύστημα αποχέτευσης του νερού,

β) λείους τοίχους που να είναι ανθεκτικοί, στεγανοί και να καθαρίζονται εύκολα,

γ) οροφή που να μπορεί να καθαρίζεται εύκολα,

δ) πόρτες από αναλλοίωτο υλικό, που να καθαρίζονται εύκολα,

ε) επαρκή εξαερισμό και, εάν χρειάζεται, καλή εκκένωση των υδρατμών,

στ) επαρκή φωτισμό,

ζ) επαρκές σύστημα καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών. Στους χώρους εργασίας και στις τουαλέτες οι βρύσες δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια. Το σύστημα αυτό πρέπει να είναι εφοδιασμένο με πετσέτες μιας χρήσης, η) εξοπλισμό για τον καθαρισμό των εργαλείων, του υλικού και των εγκαταστάσεων.

3. Στους ψυκτικούς θαλάμους όπου αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα:

– την ίδια διαρρύθμιση με εκείνη που προβλέπεται στο σημείο 2 στοιχεία α), β), γ), δ) και στ), – ενδεχομένως, εγκατάσταση επαρκούς ψυκτικής ισχύος ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρηση των προϊόντων στις θερμοκρασίες που προβλέπει το παρόν διάταγμα.

4. Κατάλληλο σύστημα προστασίας από ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα, τρωκτικά, πουλιά κ.λ.π.

5. Εξοπλισμό και εργαλεία όπως π.χ. τραπέζια τεμαχισμού, δοχεία, μεταφορικούς ιμάντες και μαχαίρια, από ανοξείδωτο υλικό, που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

6. Ειδικούς υδατοστεγείς και ανοξείδωτους περιέκτες για την τοποθέτηση αλιευτικών προϊόντων που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και ειδικό χώρο για την τοποθέτηση των περιεκτών αυτών, εφόσον δεν αδειάζουν, τουλάχιστον, στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας.

7. Εγκατάσταση για την παροχή πόσιμου νερού κατά την έννοια της κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/ 23.1.1986 (Β'53 και Β'379) ή, ενδεχομένως, καθαρού θαλασσινού νερού ή θαλασσινού νερού που έχει καθαριστεί με κατάλληλη επεξεργασία, υπό πίεση και σε επαρκή ποσότητα. Ωστόσο, κατ'εξαίρεση, επιτρέπεται η ύπαρξη εγκατάστασης παροχής μη πόσιμου νερού για τηνπαραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για την ψύξη των ψυκτικών εγκαταστάσεων, υπό την προϋπόθεση ότι οι

αγωγοί που τοποθετούνται για τον σκοπό αυτό αποκλειουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κανένα κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού ή του καθαρού θαλασσινού νερού.

8. Σύστημα αποχέτευσης των λυμάτων που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις υγιεινής.

9. Επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους και στεγανούς τοίχους και δάπεδα που να πλένονται εύκολα, νιπτήρες και αποζωρητήρια με καζανάκι. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με υλικό καθαρισμού των χεριών, καθώς και με πετσέτες μιας χρήσης.

Οι βρύσες των νιπτήρων δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια.

10. Επαρκώς διαμορφωμένο χώρο που να κλείνει με κλειδί, και ο οποίος προορίζεται αποκλειστικά για την υπηρεσία επιθεώρησης.

11. Κατάλληλο εξοπλισμό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων. Ο εξοπλισμός αυτός, ωστόσο, δεν είναι υποχρεωτικός αν υπάρχουν διατάξεις που επιβάλλουν τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων σε χώρους επίσημα εγκεκριμένους από την αρμόδια Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία.

12. Στους χώρους όπου διατηρούνται ζωντανά ζώα, όπως μαλακόστρακα και ψάρια, κατάλληλη εγκατάσταση που να επιτρέπει τις καλύτερες συνθήκες επιβίωσης, τροφοδοτούμενη με νερό του οποίου η ποιότητα να αποκλείει τον κίνδυνο μετάδοσης στα ζώα επιβλαβών ουσιών ή οργανισμών.

II. Γενικές προδιαγραφές υγιεινής.

Α. Γενικές προδιαγραφές υγιεινής για τους χώρους και τα υλικά.

1. Το δάπεδο, οι τοίχοι, η οροφή και τα χωρίσματα, το υλικό και τα όργανα που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες με αντικείμενο τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης των προϊόντων.

2. Τα τρωκτικά, τα έντομα και όλα τα άλλα παράσιτα πρέπει να εξολοθρεύονται συστηματικά στους ειδικούς χώρους και το υλικό. Τα ποντικοφάρμακα, τα εντομοκτόνα, τα απολυμαντικά και κάθε άλλη ενδεχομένως τοξική ουσία πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους η ντουλάπες που κλειδώνονται, πρέπει δε να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μη δημιουργεί κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων.

3. Οι χώροι εργασίας, τα εργαλεία και το υλικό δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς εκτός από την επεξεργασία των αλιευτικών προϊόντων. Μπορούν, ωστόσο, να χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα ή σε άλλη στιγμή για την επεξεργασία άλλων προϊόντων διατροφής, ύστερα από έγκριση της αρμόδιας Νομαρχιακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

4. Για όλες τις χρήσεις πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό, κατά την έννοια της κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23.1.1986 (Β'53 και Β'379) ή καθαρό θαλάσσιο νερό. Ωστόσο, επιτρέπεται κατ'εξαίρεση, η χρησιμοποίηση μη πόσιμου νερού για την ψύξη των μηχανών, την παραγωγή ατμού ή για πυροσβεστική χρήση, υπό τον όρο ότι οι αγωγοί που είναι εγκατεστημένοι για τον σκοπό αυτό δεν επιτρέπουν τη χρησιμοποίηση του νερού αυτού για άλλες χρήσεις και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων.

5. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες πρέπει να είναι εγκεκριμένα από την αρμόδια αρχή και να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μην προσβάλλουν τον εξοπλισμό, το υλικό και τα προϊόντα.

Β. Γενικές προδιαγραφές υγιεινής για το προσωπικό.

1. Από το προσωπικό απαιτείται απόλυτη καθαριότητα, και κυρίως:

α) το προσωπικο πρέπει να φέρει κατάλληλο και καθαρό ιματισμό εργασίας καθώς και καθαρή σκούφια που να καλύπτει τελείως τα μαλλιά. Η διάταξη αυτή αφορά κυρίως τα άτομα που χειρίζονται τα προϊόντα αλιείας για τα οποία υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης, β) το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό και την παρασκευή των αλιευτικών προϊόντων είναι υποχρεωμένο να πλένει τα χέρια του τουλάχιστον κάθε φορά πριν αρχίσει την εργασία. Οι πληγές στα χέρια πρέπει να καλύπτονται από κανονικούς επιδέσμους, γ) απαγορεύεται το κάπνισμα, το φτύσιμο, η λήψη στερεάς και υγρής τροφής στους χώρους εργασίας και αποθήκευσης των αλιευτικών προϊόντων.

2. Οι εργοδότες πρέπει να λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να απομακρύνουν από την εργασία και το χειρισμό των αλιευτικών προϊόντων τα άτομα που είναι δυνατόν να τα μολύνουν, έως ότου αποδειχθεί ότι τα άτομα αυτά δεν αντιπροσωπεύουν πλέον κανένα κίνδυνο.

Κατά την πρόσληψη, κάθε πρόσωπο που ασχολείται με την εργασία και το χειρισμό των αλιευτικών προϊόντων οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι τίποτα δεν είναι αντίθετο προς την απασχόληση αυτή. Η ιατρική παρακολούθηση του προσώπου αυτού ρυθμίζεται από την εθνική νομοθεσία που ισχύει στο συγκεκριμένο κράτος μέλος ή, όσον αφορά τις τρίτες χώρες από τις ιδιαίτερες διατάξεις που θα καθοριστούν με τη κοινοτική διαδικασία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΛΙΕΙΑΣ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΞΗΡΑΣ

I. Προδιαγραφές για τα νωπά προϊόντα 1. Όταν τα διατηρημένα με ψύξη μη συσκευασμένα προϊόντα δεν διανέμονται, αποστέλλονται, παρασκευάζονται ή μεταποιούνται αμέσως μετά την άφιξή τους στην εγκατάσταση, πρέπει να αποθηκεύονται ή να τοποθετούνται στον πάγο σε ψυκτικό θάλαμο της εγκατάστασης. Ο πάγος πρέπει να ανανεώνεται με την απαιτούμενη συχνότητα. Ο χρησιμοποιούμενος πάγος, με ή χωρίς αλάτι, πρέπει να παρασκευάζεται από πόσιμο νερό ή από καθαρό θαλασσινό νερό και να αποθηκεύεται με όλους τους όρους υγιεινής σε ειδικά κιβώτια. Τα κιβώτια αυτά πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση.

Τα νωπά προσυσκευασμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη με πάγο ή με ψυκτικό μηχανισμό που να εξασφαλίζει τις ίδιες θερμοκρασίες.

2. Οι εργασίες, όπως ο αποκεφαλισμός και ο εκσπλαχνισμός, εφόσον δεν έχουν γίνει στο πλοίο, πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής. Τα προϊόντα πρέπει να πλένονται με άφθονο πόσιμο νερό ή

καθαρό θαλάσσιο νερό αμέσως μετά την περάτωση αυτών των εργασιών.

3. Οι εργασίες, όπως ο τεμαχισμός σε φιλέτα και σε φέτες, πρέπει να διεξάγονται με τρόπο που να αποφεύγεται η μόλυνση ή η ρύπανση των φιλέτων και των φετών, και σε χώρο διαφορετικό από το χώρο του αποκεφαλισμού και του εκσπλαχνισμού. Τα φιλέτα και οι φέτες δεν πρέπει να παραμένουν πάνω στα τραπέζια εργασίας μετά την παρέλευση του χρόνου που απαιτείται για την παρασκευή τους. Τα φιλέτα και οι φέτες που προορίζονται να πωληθούν νωπά πρέπει να διατηρούνται σε απλή ψύξη το συντομότερο δυνατόν μετά την παρασκευή τους.

4. Τα σπλάχνα και τα μέρη που ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία χωρίζονται και απομακρύνονται από τα προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

5. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη διανομή ή την αποθήκευση των νωπών αλιευτικών προϊόντων, πρέπει να είναι κατασκευασμένοι έτσι ώστε να εξασφαλίζουν την προστασία των προϊόντων αυτών από τη μόλυνση καθώς και τη διατήρησή τους υπό ικανοποιητικούς όρους υγιεινής και ιδίως να επιτρέπουν την εύκολη εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου.

6. Σε περίπτωση που δεν υπάρχει ειδικό σύστημα για τη συνεχή εκκένωση των απορριμμάτων, τα απορρίμματα τοποθετούνται σε στεγανά δοχεία με κάλυμμα που πλένονται και απολυμαίνονται εύκολα. Τα απορρίμματα δεν πρέπει να συγκεντρώνονται στους χώρους εργασίας, αλλά να εκκενώνονται είτε συνεχώς είτε μόλις γεμίσουν τα δοχεία και τουλάχιστον στο τέλος κάθε εργάσιμης μέρας στα κιβώτια ή στο χώρο που αναφέρονται στο κεφάλαιο III σημείο Ι.6 του παρόντος παραρτήματος Β'. Τα δοχεία, κιβώτια ή/και χώροι απορριμμάτων καθαρίζονται προσεκτικά και, αν χρειάζεται, απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση. Τα αποθηκευμένα απορρίμματα δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης για την εγκατάσταση ή πηγή ενόχλησης για τον περίγυρο.

II. Προδιαγραφές για τα κατεψυγμένα προϊόντα.

1. Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν:

α) εγκατάσταση επαρκούς ψυκτικής ισχύος, ώστε τα προϊόντα να υποβάλλονται σε ταχεία μείωση της θερμοκρασίας που να επιτρέπει την επίτευξη των θερμοκρασιών που προβλέπονται από το παρόν δ/γμα, β) εγκαταστάσεις επαρκούς ψυκτικής ισχύος για να διατηρούνται τα προϊόντα στους χώρους αποθήκευσης σε θερμοκρασία που δεν πρέπει να υπερβαίνει τις θερμοκρασίες που προβλέπει το παρόν δ/γμα ανεξάρτητα από την εξωτερική θερμοκρασία.

Πάντως, για την κατάψυξη σε άλμη ολόκληρων ιχθύων που προορίζονται για κονσέρβες, μπορούν να γίνονται δεκτές και θερμοκρασίες υψηλότερες από τις προβλεπόμενες στο παρόν δ/γμα που δεν επιτρέπεται, ωστόσο, να υπερβαίνουν τους –9×Ψ, λόγω των τεχνικών απαιτήσεων της μεθόδου κατάψυξης και της διακίνησης των εν λόγω προϊόντων.

2. Τα νωπά προϊόντα που υποβάλλονται σε κατάψυξη ή βαθεία ψύξη πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του σημειου Ι του παρόντος κεφαλαίου.

3. Οι χώροι αποθήκευσης πρέπει να έχουν σε εμφανές σημείο ένα ευανάγνωστο σύστημα καταγραφής της θερμοκρασίας. Το τμήμα ανίχνευσης θερμοκρασίας του θερμομέτρου πρέπει να είναι τοποθετημένο στη ζώνη με την υψηλότερη θερμοκρασία.

Οι γραφικές παραστάσεις καταγραφής της θερμοκρασίας πρέπει να είναι στη διάθεση των αρμόδιων για τη διενέργεια του ελέγχου υπαλλήλων τουλάχιστον κατά την περίοδο διατηρησιμότητας των προϊόντων.

III Προδιαγραφές για τα προϊόντα απόψυξης.

Οι εγκαταστάσεις που προβαίνουν σε απόψυξη πρέπει να τηρούν τα ακόλουθα κριτήρια:

1. Η απόψυξη των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να πραγματοποιείται με τις κατάλληλες συνθήκες υγιεινής. Πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνση και να προβλέπεται η αποτελεσματική εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου.

Κατά την απόψυξη, η θερμοκρασία των προϊόντων δεν πρέπει να αυξάνεται υπερβολικά.

2. Μετά την απόψυξη, ο χειρισμός των προϊόντων πρέπει να γίνεται υπό τις συνθήκες που ορίζονται στο παρόν δ/γμα. Εάν τα προϊόντα είναι παρασκευασμένα ή μεταποιημένα, οι εν λόγω εργασίες πρέπει να πραγματοποιούνται το συντομότερο δυνατόν. Εάν τα προϊόντα διατίθενται απευθείας στην αγορά, η συσκευασία πρέπει να φέρει εμφανή ένδειξη της αποψυγμένης κατάστασης των ιχθύων, σύμφωνα με το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών σχετικά με την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, καθώς και για τη διαφήμισή τους.

IV. Προδιαγραφές για τα μεταποιημένα προϊόντα.

1. Τα νωπά, τα κατεψυγμένα ή τα αποψυγμένα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για τη μεταποίηση, πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που αναφέρονται στα τμήματα Ι και ΙΙ του παρόντος κεφαλαίου.

2. Στην περίπτωση επεξεργασίας προκειμένου να εμποδιστεί η ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή εάν η εν λόγω επεξεργασία αποτελεί σημαντικό στοιχείο για την εξασφάλιση της διατήρησης του προϊόντος, η επεξεργασία αυτή πρέπει να είναι επιστημονικά αναγνωρισμένη ή, σε περίπτωση επεξεργασίας προϊόντων που αναφέρονται στο κεφάλαιο Ι σημείο 1 στοιχεία β) και γ) του παρόντος παραρτήματος Β' και τα οποία δεν έχουν αποτελέσει αντικείμενο μετεγκατάστασης ή καθαρισμού, η επεξεργασία αυτή πρέπει να έχει εγκριθεί με τη κοινοτική διαδικασία εντός προθεσμίας τεσσάρων μηνών μετά την παραλαβή της αιτήσεως της χώρας μας.

Ο υπεύθυνος της εγκατάστασης πρέπει να καταγράφει τις επεξεργασίες που έχουν εφαρμοστεί. Συγκεκριμένα, πρέπει να καταγράφονται και να ελέγχονται ο χρόνος και η θερμοκρασία μιας θερμικής επεξεργασίας, η συγκέντρωση άλατος, το πΗ, η περιεκτικότητα σε νερό, ανάλογα με τον τύπο της κάθε επεξεργασίας. Οι σχετικές καταστάσεις πρέπει να είναι στη διάθεση της Νομαρχιακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας για περίοδο που πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με την περίοδο διατήρησης του προϊόντος.

3. Τα προϊόντα για τα οποία η συντήρηση είναι εξασφαλισμένη μόνο για περιορισμένο χρόνο ύστερα από επεξεργασία, όπως το αλάτισμα, το κάπνισμα, η αποξήρανση ή το μαρινάρισμα, πρέπει να φέρουν στη συσκευασία τους ευκρινή ένδειξη των όρων αποθήκευσης σύμφωνα με το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Επιπλέον, πρέπει να πληρούνται οι ακόλουθοι όροι.

4. Κονσέρβες.

Για την παρασκευή αλιευτικών προϊόντων που αποστειρώνονται σε ερμητικά σφραγισμένα δοχεία, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι:

α) το χρησιμοποιούμενο νερό για την προετοιμασία κονσερβών είναι πόσιμο,

β) η θερμική επεξεργασία πραγματοποιείται σύμφωνα με αξιόπιστη μέθοδο που έχει καθοριστεί βάσει σημαντικών κριτηρίων, όπως η διάρκεια της θέρμανσης, η θερμοκρασία, η πλήρωση, το μέγεθος των δοχείων κ.λ.π., τα οποία πρέπει να καταγράφονται. Η εφαρμοζόμενη επεξεργασία πρέπει να καταστρέφει ή να αδρανοποιεί τους παθογόνους μικροοργανισμούς καθώς και τα σπόρια παθογόνων μικροοργανισμών. Οι συσκευές θερμικής επεξεργασίας πρέπει να είναι εφοδιασμένες με συστήματα ελέγχου ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα δοχεία έχουν πράγματι υποστεί αξιόπιστη θερμική επεξεργασία. Η ψύξη των δοχείων μετά τη θερμική επεξεργασία πρέπει να γίνεται με πόσιμο ύδωρ, ανεξάρτητα από την παρουσία πιθανών χημικών προσθέτων που χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή τεχνολογική πρακτική εναντίον της οξείδωσης του εξοπλισμού και των περιεκτών για το φορτίο,

γ) ο κατασκευαστής πραγματοποιεί δειγματοληπτικούς συμπληρωματι- κούς ελέγχους για να εξασφαλίζει ότι τα μεταποιημένα προϊόντα έχουν πράγματι υποστεί αποτελεσματική επεξεργασία. Οι έλεγχοι αυτοί συνίστανται:

– σε δοκιμές επώασης. Η επώαση πρέπει να πραγματοποιείται στους 37×Ψ επί επτά ημέρες ή στους 35×Ψ επί δέκα ημέρες, ή σε οποιοδήποτε ισοδύναμο συνδυασμό, – σε μικροβιολογικές εξετάσεις του περιεχομένου και των δοχείων στο εργαστήριο της εγκατάστασης ή σε άλλο εγκεκριμένο εργαστήριο.

δ) λαμβάνονται δείγματα της ημερήσιας παραγωγής σε προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα για να εξασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα της σφράγισης. Για τον σκοπό αυτό, πρέπει να υπάρχει επαρκής εξοπλισμός για να εξετάζονται οι εγκάρσιες διατομές των σφραγισμάτων των κλειστών δοχείων,

ε) διενεργούνται έλεγχοι για να εξασφαλίζεται ότι τα δοχεία δεν έχουν υποστεί ζημιά,

στ) σε όλα τα δοχεία που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία υπό τις ίδιες ακριβώς συνθήκες, τίθεται αναγνωριστικό σήμα της παρτίδας, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων καιΠοτών, σχετικά με τις ενδείξεις ή τα σήματα που επιτρέπουν την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο.

5. Κάπνισμα.

Οι εργασίες καπνίσματος πρέπει να εκτελούνται σε χωριστό χώρο ή ιδιαίτερο μέρος εφοδιασμένο, αν χρειάζεται, με σύστημα αερισμού έτσι ώστε οι καπνοί και η θερμότητα από την καύση να μην εισδύουν στους άλλους χώρους και μέρη όπου παρασκευάζονται, μεταποιούνται ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα.

α) τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή καπνού για το κάπνισμα των ιχθύων πρέπει να τοποθετούνται μακρυά από τον τόπο του καπνίσματος και να χρησιμοποιούνται έτσι ώστε να μη μολύνουν τα προϊόντα,

β) για την παραγωγή καπνού πρέπει να απαγορεύεται η χρησιμοποίηση προς καύση ξύλου που φέρει βαφές, βερνίκια ή κόλλες ή έχει υποστεί χημική επεξεργασία συντήρησης,

γ) μετά το κάπνισμα και πριν τη συσκευασία τους, τα προϊόντα πρέπει να ψύχονται γρήγορα στην απαιτούμενη για τη διατήρησή τους θερμοκρασία.

6. Αλάτισμα.

α) Οι εργασίες αλατίσματος πρέπει να εκτελούνται σε χωριστό χώρο, αρκετά απομακρυσμένο από εκείνους στους οποίους γίνονται οι άλλες εργασίες.

β) Το αλάτι που χρησιμοποιείται για την επεξεργασία τωναλιευτικών προϊόντων πρέπει να είναι καθαρό και να διατηρείται έτσι ώστε να αποφεύγονται οι μολύνσεις. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται δεύτερη φορά.

γ) Τα δοχεία αλιπάστωσης πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε πηγή μόλυνσης κατά την διάρκεια της αλιπάστωσης.

δ) Τα δοχεία αλιπάστωσης και οι χώροι που χρησιμοποιούνται για το αλάτισμα, πρέπει να καθαρίζονται πριν από τη χρησιμοποίησή τους.

7. Προϊόντα βρασμένων μαλακοστράκων και μαλακίων.

Το βράσιμο των μαλακοστράκων και των μαλακίων πρέπει να πραγματοποιείται ως εξής:

α) ύστερα από κάθε βράσιμο, πρέπει να ακολουθεί γρήγορη ψύξη. Το νερό που χρησιμοποιείται για το σκοπό αυτό πρέπει να είναι πόσιμο νερό ή καθαρό θαλάσσιο νερό. Εάν δεν χρησιμοποιηθεί κανένα άλλο μέσο διατήρησης, η ψύξη πρέπει να συνεχιστεί έως ότου επιτευχθεί η θερμοκρασία του τηκόμενου πάγου,

β) η αφαίρεση του κελύφους και του οστράκου πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του προϊόντος. Εάν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται με το χέρι, το προσωπικό πρέπει να δίνει εξαιρετική προσοχή στο πλύσιμο των χεριών και πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά όλες οι επιφάνειες εργασίας. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται μηχανήματα, πρέπει να καθαρίζονται σε σύντομα χρονικά διαστήματα και να απολυμαίνονται στο τέλος κάθε εργάσιμης μέρας.

Μετά την αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου, τα βρασμένα προϊόντα πρέπει να καταψύχονται αμέσως ή να διατηρούνται σε απλή ψύξη σε θερμοκρασία που δεν επιτρέπει την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών και να αποθηκεύονται σε κατάλληλους χώρους.

γ) ο κατασκευαστής πρέπει να πραγματοποιεί τακτικά μικροβιολογικό έλεγχο της παραγωγής του, τηρώντας τα πρότυπα που καθορίζονται σύμφωνα με το κεφάλαιο Ω σημείο 4 του παρόντος παραρτήματος Β'.

8. Σάρκα ιχθύων

Η σάρκα ιχθύων που λαμβάνεται με μηχανική αφαίρεση των κοκκάλων πρέπει να παρασκευάζεται με την τήρηση των ακόλουθων όρων:

α) η μηχανική αφαίρεση πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς άτοπη καθυστέρηση μετά τον τεμαχισμό σε φιλέτα, χρησιμοποιώντας πρώτες ύλες που δεν περιέχουν σπλάχνα. Εάν χρησιμοποιείται ολόκληρος ο ιχθύς, πρέπει να έχει προηγουμένως εκσπλαχνισθεί και πλυθεί,

β) τα μηχανήματα πρέπει να καθαρίζονται σε σύντομα χρονικά διαστήματα και τουλάχιστον κάθε δύο ώρες,

γ) η σάρκα των ιχθύων πρέπει να καταψύγεται το συντομότερο δυνατό μετά την παρασκευή της, ή να ενσωματώ-

νεται σε προϊόν που πρόκειται να καταψυχθεί ή να υποβληθεί σε επεξεργασία σταθεροποίησης.

V. Προδιαγραφές σχετικά με τα παράσιτα.

1. Κατά την παραγωγή και πριν από τη διάθεση προς ανθρώπινη κατανάλωση, οι ιχθύες και τα προϊόντα ιχθύων πρέπει να ελέγχονται οπτικώς για την ανίχνευση και την αφαίρεση των ορατών παρασίτων.

Οι εμφανώς παρασιτοφόροι ιχθύες ή μέρη ιχθύων που αφαιρούνται δεν πρέπει να διατίθενται στην αγορά προς ανθρώπινη κατανάλωση.

Οι λεπτομέρειες αυτού του ελέγχου καθορίζονται με τη κοινοτική διαδικασία μετά από πρόταση της Επιτροπής.

2. Εξάλλου οι ιχθύες και τα προϊόντα ιχθύων που αναφέρονται στο σημείο 3 και που προορίζονται να καταναλωθούν ως έχουν, πρέπει επί πλέον, να υφίστανται επεξεργασία με κατάψυξη σε θερμοκρασία το πολύ -20xΨ στο εσωτερικό του ιχθύος, επί 24 τουλάχιστον ώρες.

Η επεξεργασία αυτή με κατάψυξη πρέπει να εφαρμόζεται στο ωμό ή στο τελικό προϊόν.

3. Κατάλογος των ιχθύων και των προϊόντων ιχθύων που υπόκεινται στους όρους του σημείου 1:

α) ιχθύες που πρέπει να καταναλώνονται ωμοί ή σχεδόν ωμοί, όπως η νεαρή ρέγγα (maatje),

β) τα ακόλουθα είδη, εάν πρέπει να υφίστανται επεξεργασία με κάπνισμα εν ψυχρώ κατά τη διάρκεια της οποίας η θερμοκρασία στο εσωτερικό του ιχθύος δεν υπερβαίνει τους 60xC:

- ρέγγα, - σκουμπρί - σπράτ - άγριος σολομός Ατλαντικού και Ειρηνικού,

γ) μαριναρισμένη ή/και αλατισμένη ρέγγα, εφόσον η επεξεργασία στην οποία υποβάλλεται δεν επαρκεί για την καταστροφή των προνυμφών των νηματωδών.

Ο κατάλογος αυτός μπορεί να τροποποιείται, βάσει επιστημονικών στοιχείων, με την κοινοτική διαδικασία. Με την ίδια διαδικασία καθορίζονται τα κριτήρια που πρέπει να επιτρέπουν τον καθορισμό των επεξεργασιών που θεωρούνται ως επαρκείς ή ανεπαρκείς για την καταστροφή των νηματωδών.

4. Οι παρασκευατές οφείλουν να εξασφαλίζουν ότι, πριν από την διάθεσή τους στην κατανάλωση, οι ιχθύες και τα προϊόντα ιχθύων, που αναφέρονται στο σημείο 3 ή οι πρώτες ύλες που προορίζονται για την παρασκευή τους έχουν υποβληθεί στην επεξεργασία που αναφέρεται στο σημείο 2.

5. Κατά τη διάθεσή τους στην αγορά τα αλιευτικά προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 3 πρέπει να συνοδεύονται από βεβαίωση του παρασκευαστή η οποία να αναφέρει το είδος της επεξεργασίας στην οποία έχουν υποβληθεί τα προϊόντα αυτά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΕΠΟΠΤΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΝΘΗΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Ι. Γενική εποπτεία Η Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας θεσπίζει σύστημα ελέγχου και εποπτείας για τον έλεγχο της τήρησης των προδιαγραφών του παρόντος δ/τος.

Αυτό το σύστημα ελέγχου και εποπτείας συνίσταται ιδίως σε:

1. Έλεγχο των αλιευτικών πλοίων, με την προϋπόθεση ότι ο έλεγχος αυτός, θα μπορεί να πραγματοποιείται κατά την επιστροφή στα λιμάνια.

2. Έλεγχο των συνθηκών εκφόρτωσης και της πρώτης πώλησης.

3. Έλεγχο των εγκαταστάσεων σε τακτικά χρονικά διαστήματα,για να διαπιστώνεται ιδίως:

α) αν εξακολουθούν να πληρούνται οι όροι έγκρισης, β) αν γίνεται σωστός χειρισμός των αλιευτικών προϊόντων, γ) ο καθαρισμός των χώρων, των εγκαταστάσεων και των οργάνων, καθώς και η κατάσταση του προσωπικού από άποψη υγιεινής, δ) αν εφαρμόζονται σωστά τα σήματα.

4. Έλεγχο των αγορών χονδρικής πώλησης και των ιχθυόσκαλων.

5. Έλεγχο των συνθηκών αποθήκευσης και μεταφοράς.

ΙΙ. Ειδικοί όροι 1. Οργανοληπτικοί έλεγχοι Με την επιφύλαξη παρεκκλίσεων που προβλέπει ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 103/76 του Συμβουλίου της 19ης Ιανουαρίου 1976 περί καθορισμού κοινών προδιαγραφών εμπορίας για ορισμένους νωπούς ιχθύες ή διατηρημένους δι'απλής ψύξεως, κάθε παρτίδα αλιευτικών προϊόντων πρέπει να επιθεωρείται από την Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία κατά την εκφόρτωση ή πριν από την πρώτη πώληση για να ελέγχεται εάν είναι κατάλληλα για την κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Η επιθεώρηση αυτή συνίσταται σε δειγματοληπτική οργανοληπτική αξιολόγηση.

Τα αλιευτικά προϊόντα τα οποία είναι σύμφωνα, όσον αορά τη νωπότητά τους, προς τις κοινές προδιαγραφές εμπορίας που έχουν ορισθεί κατ'εφαρμογήν του άρθρου 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ.

3796/81, θεωρούνται ότι πληρούν τις οργανοληπτικές απαιτήσεις που είναι αναγκαίες για την τήρηση των διατάξεων του παρόντος δ/τος.

Για τα αλιευτικά προϊόντα που δεν έχουν αποτελέσει αντικείμενο εναρμονισης στα πλαίσια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3796/81, η Επιτροπή μπορεί να καθορίζει, σε περίπτωση ανάγκης, ειδικές οργανοληπτικές απαιτήσεις, με τη κοινοτική διαδικασία.

Η οργανοληπτική αξιολόγηση επαναλαμβάνεται μετά την πρώτη πώληση των αλιευτικών προϊόντων,εάν αποδειχθεί ότι δεν πληρούνται οι απαιτήσεις του παρόντος δ/τος, ή εάν αυτό κριθεί αναγκαίο.

Μετά την πρώτη πώληση,τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να ικανοποιούν τουλάχιστον τις βασικότερες απαιτήσεις νωπότητας που ορίζει ο προαναφερόμενος κανονισμός.

Εάν η οργανοληπτική αξιολόγηση δείξει ότι τα αλιευτικά προϊόντα είναι ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο, πρέπει να ληφθούν μέτρα ώστε να αποσύρονται από την αγορά και να υφίστανται μετουσίωση έτσι ώστε να μην είναι πλέον δυνατόν να ξαναχρησιμοποιηθούν για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Αν από την οργανοληπτική αξιολόγηση προκύψει η παραμικρή αμφιβολία για τη νωπότητα των αλιευτικών προϊόντων, μπορεί να ζητείται η διεξαγωγή χημικών ή μικροβιολογικών ελέγχων.

2. Έλεγχοι για την ανίχνευση παρασίτων Πριν από τη διάθεση προς ανθρώπινη κατανάλωση, οι ιχθύες και τα προϊόντα ιχθύων πρέπει να ελέγχονται οπτικώς και δειγματοληπτικά για την ανίχνευση ορατών παρασίτων.

Οι εμφανώς παρασιτοφόροι ιχθύες ή μέρη ιχθύων που αφαιρούνται δεν πρέπει να διατίθενται στην αγορά προς ανθρώπινη κατανάλωση.

Οι λεπτομέρειες αυτού του ελέγχου καθορίζονται με την κοινοτική διαδικασία.

3. Χημικοί έλεγχοι

Α. Λαμβάνονται δείγματα τα οποία υποβάλλονται σε εργαστηριακές εξετάσεις για τον έλεγχο των ακόλουθων παραμέτρων:

α) ΑΒVT (Ολικό Πτητικό Βασικό Άζωτο) και Ν.ΤΜΑ (Άζωτο–Τριμεθυλαμίνη).

Οι τιμές των παραμέτρων αυτών πρέπει να προσδιορίζονται κατά κατηγορίες ειδών, με τη κοινοτική διαδικασία.

β) Ισταμίνη Λαμβάνονται εννέα δείγματα για κάθε παρτίδα.

– η μέση περιεκτικότητα δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 100ppm, – δύο δείγματα μπορούν να έχουν περιεκτικότητα που να υπερβαίνει τα 100ppm αλλά να είναι κατώτερη από 200ppm, – κανένα δείγμα δεν πρέπει να έχει περιεκτικότητα άνω των 200ppm.

Τα όρια αυτά εφαρμόζονται αποκλειστικά στους ιχθείς των οικογενειών σφωμβριδαε και ψλθπειδαε. Ωστόσο, οι ιχθύες αυτών των οικογενειών που έχουν υποβληθεί σε ενζυματική ωρίμανση σε άλμη μπορούν να έχουν υψηλότερη περιεκτικότητα σε ισταμίνη, η οποία όμως δεν πρέπει να υπερβαίνει το διπλάσιο των παραπανω τιμών. Οι εξετάσεις πρέπει να πραγματοποιούνται με αξιόπιστες και επιστημονικά αναγνωρισμένες μεθόδους, όπως η μέθοδος της υγρής χρωματογραφίας υψηλής πίεσης (ΗΡΛΨ).

Β. Μολυσματικές ουσίες παρούσες στο υδάτινο περιβάλλον.

Με την επιφύλαξη των κοινοτικών ρυθμίσεων για την προστασία και τη διαχείριση των υδάτων, ιδίως όσον αφορά τη ρύπανση του υδάτινου περιβάλλοντος, τα αλιευτικά προϊόντα δεν πρέπει να περιέχουν στα βρώσιμα μέρη τους μολυσματικές ουσίες παρούσες στο υδάτινο περιβάλλον, όπως βαρέα μέταλλα και οργανοαλογονούχες ουσίες σε ποσοστά που η υπολογιζόμενη απορρόφηση με την τροφή να υπερβαίνει τις ημερήσιες ή εβδομαδιαίες αποδεκτές δόσεις (D.J.A.) για τον άνθρωπο.

Η Γενική Δ/νση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας καταρτίζει σχέδιο εποπτείας για τον έλεγχο του ποσοστού μόλυνσης τω αλιευτικών προϊόντων από μολυσματικές ουσίες.

Γ. Στις 31 Δεκεμβρίου 1992 το αργότερο, καθορίζονται με τη κοινοτική διαδικασία:

α) οι μέθοδοι ανάλυσης που πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο των χημικών κριτηρίων, καθώς και τα σχέδια δειγματοληψίας,.

β) τα όρια που πρέπει να τηρούνται όσον αφορά τα χημικά κριτήρια.

Δ. Μικροβιολογικοί έλεγχοι Με τη κοινοτική διαδικασία είναι δυνατόν να καθορίζονται μικροβιολογικά κριτήρια, τα οποία να περιλαμβάνουν προγράμματα δειγματοληψίας και μεθόδους ανάλυσης, σε περίπτωση που αυτό είναι αναγκαίο για την προστασία της δημόσιας υγείας. Η Επιτροπή υα υποβάλλει προς το σκοπό αυτό τα σχέδια κατάλληλων μέτρων πριν από την 1η Οκτωβρίου 1992.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1. Η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, ώστε να αποτρέπεται η μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων.

2. Τα υλικά συσκευασίας και τα προϊόντα τα οποία ενδέχεται να έλθουν σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα, πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες υγιεινής, και ιδίως:

– να μη μπορούν να αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παρασκευασμάτων και των αλιευτικών προϊόντων,

– να μη μπορούν να μεταδίδουν στα αλιευτικά προϊόντα ουσίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία,

– να είναι επαρκώς ανθεκτικά ώστε να εξασφαλίζουν αποτελεσματική προστασία των αλιευτικών προϊόντων.

3. Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιούνται, εκτός από ορισμένους ειδικούς λείους και ανοξείδωτους περιέκτες που είναι κατασκευασμένοι από στεγανά υλικά, οι οποίοι καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα και οι οποίοι είναι δυνατόν να επαναχρησιμοποιούνται ύστερα από καθαρισμα και απολύμανση. Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται για τα νωπά προϊόντα που διατηρούνται στον πάγο πρέπει να επιτρέπουν τν εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου.

4. Πριν από τη χρησιμοποίησή τους, τα υλικά της συσκευασίας πρέπει να τοποθετούνται σε χώρο διαφορετικό από το χώρο παραγωγής πρέπει δε να προστατεύονται από τη σκόνη και τις μολύνσεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

Με την επιφύλαξη των διατάξεων που καθορίζονται με το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, η ονομασία της εγκατάστασης αποστολής των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να είναι δυνατόν να αναγνωρίζεται τόσο από τη σήμανση όσο και από τα συνοδευτικά έγγραφα, για τους σκοπούς της επιθεώρησης. Για τον σκοπό αυτό, η συσκευασία ή τα συνοδευτικά έγγραφα πρέπει να περιέχουν τα ακόλουθα στοιχεία:

– τη χώρα αποστολής,

– τα στοιχεία αναγνώρισης της εγκατάστασης με τον αριθμό της επίσημης έγκρισής της, ή, στην περίπτωση της χωριστής καταχώρησης για τις ιχθυοσκαλες και τις αγορές χονδρικής πώλησης που προβλέπονται στο άρθρο 16 παράγραφος 1 του παρόντος δ/τος, τον αριθμό καταχώρησης της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

1. Κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά τους, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες που ορίζει το παρόν δ/γμα και ιδίως:

– τα νωπά αλιευτικά προϊόντα ή τα προϊόντα απόψυξης, καθώς και τα βρασμένα και διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα μαλακοστράκων και μαλακίων, πρέπει να διατηρούνται στη θερμοκρασία τήξης του πάγου,

– τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα, εκτός από τους ιχθύες που είναι κατεψυγμένοι σε άλμη και που προορίζονται για την κατασκευή κονσερβών, πρέπει να διατηρούνται σε σταθερή θερμοκρασία –18xC ή χαμηλότερη σε όλα τα σημεία του προϊόντος, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις, προς τα άνω, 3xC το πολύ, κατά τη μεταφορά, – τα μεταποιημένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες που προβλέπει ο παρασκευαστής

ή, όταν το απαιτούν οι περιστάσεις, στις θερμοκρασίες που καθορίζονται με τη κοινοτική διαδικασία.

2. Όταν τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα μεταφέρονται από ψυκτικές αποθήκες προς εγκεκριμένες εγκαταστάσεις προκειμένου να αποψυχθούν κατά την άφιξή τους προς παρασκευή ή/και μεταποίηση, και όταν η απόσταση είναι μικρή και δεν υπερβαίνει τα 50km ή μία ώρα διαδρομής, η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία μπορεί να επιτρέπει παρέκκλιση από τους όρους της δεύτερης περίπτωσης του σημείου 1.

3. Τα προϊόντα δεν μπορούν να αποθηκεύονται ή να μεταφέρονται με άλλα προϊόντα τα οποία ενδέχεται να επηρεάσουν την καταλληλότητά τους από άποψη υγιεινής ή να τα μολύνουν, εάν δεν είναι συσκευασμένα κατά τρόπο που να εξασφαλίζει ικανοποιητική προστασία.

4. Τα μέσα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να κατασκευάζονται και να είναι εξοπλισμένα έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι είναι δυνατόν να διατηρηθούν κατά την περίοδο μεταφοράς οι θερμοκρασίες που επιβάλλει το παρόν δ/γμα.

Σε περίπτωση που χρησιμοποιείται πάγος για την ψύξη των προϊόντων, πρέπει να εξασφαλίζεται η εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου, ώστε να αποτρέπεται επαφή του νερού αυτού με τα προϊόντα. Οι εσωτερικές επιφάνειες των μεταφορικών μέσων πρέπει να είναι κατασκευασμένες έτσι ώστε να μη βλάπτουν τα αλιευτικά προϊόντα. Οι επιφάνειες αυτές πρέπει να είναι λείες και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

5. Τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τα αλιευτικά προϊόντα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλων προϊόντων που ενδέχεται να επηρεάσουν ή να μολύνουν τα αλιευτικά προϊόντα, εκτός εάν ο διεξοδικός καθαρισμός και η απολύμανσή τους μπορούν να εξασφαλίσουν τη μη μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων.

6. Τα αλιευτικά προϊόντα δεν είναι δυνατόν να μεταφέρονται με μέσα ή περιέκτες που δεν είναι καθαροί και οι οποίοι θα έπρεπε να έχουν απολυμανθεί.

7. Οι συνθήκες μεταφοράς των αλιευτικών προϊόντων που διατίθενται στην αγορά ζωντανά δεν πρέπει να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στα προϊόντα αυτά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX

ΣΗΜΕΙΑ ΤΟΥ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ι ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΟΥΝ ΤΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΠΑΡΕΚΚΛΙΣΕΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΟΡΟΙ ΟΙ ΟΠΟΙΟΙ ΜΠΟΡΟΥΝ ΕΝΔΕΧΟΜΕΝΩΣ ΝΑ ΕΦΑΡΜΟΣΤΟΥΝ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΑΡΕΚΚΛΙΣΕΩΣ

Σχετικά με το κεφάλαιο Ι τμήμα Ι του παραρτήματος Β'.

1. Σημείο 1 στοιχείο α)

υπό την προϋπόθεση ότι τα προϊόντα θα προστατεύονται από την επίδραση του ήλιου και του καιρού, καθώς και από οποιαδήποτε πηγή ρύπανσης ή μόλυνσης.

2. Σημείο 1 στοιχείο γ)

υπό τον όρο να αποφεύγεται η μόλυνση των προϊόντων.

3. Σημείο 1 στοιχείο δ)

πρώτη φράση υπό την προϋπόθεση ότι τα τελικά προϊόντα θα αποθηκεύονται επί του σκάφους με τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας.

4. Σημείο 1 στοιχείο ζ)

τελευταία φράση υπό την προϋπόθεση ότι τα προϊόντα δεν θα μολύνονται από τα λύματα, τα απορρίμματα ή το νερό ψύξης των κινητήρων.

5. Σημείο 1 στοιχείο η)

υπό την προϋπόθεση ότι το προσωπικό που χειρίζεται τα αλιευτικά προϊόντα θα μπορεί να πλένει τα χέρια του μετά τη χρησιμοποίηση των αποχωρητηρίων.

6. Σημείο 2 στοιχείο α)

υπό την προϋπόθεση ότι τα δάπεδα θα καθαρίζονται και απολυμαίνονται καταλλήλως.

7. Σημείο 2 στοιχεία β), γ) και δ).

8. Σημείο 2 στοιχείο ζ) σχετικά με τις βρύσες και τις πετσέτες.

9. Σημείο 3

υπό τον όρο ότι ο εξοπλισμός και τα εργαλεία εργασίας θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση.

Σχετικά με το κεφάλαιο ΙΙ του παραρτήματος Β'.

10. Σημείο 3 στοιχείο α)

υπό τον όρο ότι οι τοίχοι θα διατηρούνται καθαροί.

11. Σημείο 3 στοιχείο β)

υπό τον όρο ότι το δάπεδο θα καθαρίζεται ύστερα από κάθε πώληση.

12. Σημείο 3 στοιχείο γ) πρώτη φράση

13. Σημείο 3 στοιχείο ε): οχήματα που εκπέμπουν καυσαέρια.

υπό τον όρο ότι τα προϊόντα που έχουν μολυνθεί από τα καυσαέρια θα αποσύρονται από την αγορά.

14. Σημείο 3 στοιχείο ι)

υπό τον όρο ότι τα προϊόντα που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση δεν θα μολύνουν ή αναμειγνύονται με τα αλιευτικά προϊόντα.

15. Σημείο 3 στοιχείο ια).

16. Σημείο 7

στο μέτρο που το σημείο αυτό παραπέμπει στο σημείο 3 του ιδίου κεφαλαίου και στο σημείο 10 του κεφαλαίου ΙΙΙ τμήμα Ι.

Σχετικά με το κεφάλαιο ΙΙΙ τμήμα Ι του παραρτήματος Β'.

17. Σημείο 1

υπό τον όρο ότι τα τελικά προϊόντα δεν θα μπορούν να μολύνονται από τις πρώτες ύλες ή τα απορρίμματα.

18. Σημείο 2 στοιχείο α)

υπό τον όρο ότι το δάπεδο θα καθαρίζεται και απολυμαίνεται καταλλήλως.

19. Σημείο 2 στοιχείο β)

υπό τον όρο ότι οι τοίχοι θα διατηρούνται καθαροί.

20. Σημείο 2 στοιχείο γ)

υπό τον όρο ότι η οροφή δεν θα αποτελεί πηγή μόλυνσης.

21. Σημείο 2 στοιχείο δ)

22. Σημείο 2 στοιχείο ε)

υπό τον όρο ότι τα προϊόντα δεν θα αλλοιώνονται ούτε θα μολύνονται από τους υδρατμούς.

23. Σημείο 2 στοιχείο ζ)

υπό τον όρο ότι το προσωπικό θα έχει στη διάθεσή του τα μέσα για να πλένει τα χέρια του.

24. Σημείο 3

25. Σημείο 5 όσον αφορά τα ανοξείδωτα υλικά υπό τον όρο ότι ο εξοπλισμός και τα εργαλεία θα διατηρούνται καθαρά.

26. Σημείο 6

υπό τον όρο ότι τα προϊόντα δεν θα μπορούν να μολυνθούν από τα απορρίμματα ή από τα υγρά που αποβάλλουν.

27. Σημείο 10.

Σχετικά με το κεφάλαιο IV του παραρτήματος Β'.

28. Τμήμα Ι σημείο 1

όσον αφορά την υποχρέωση να τοποθετούνται σε ψυκτικό θάλαμο της εγκατάστασης τα προϊόντα που δεν διανέμονται, υπό τον όρο ότι θα ανανεώνεται καταλλήλως ο πάγος στα προϊόντα για διάστημα που δεν θα υπερβαίνει τις δώδεκα ώρες ή υπό τον όρο ότι θα μπορούν να τοποθετούνται σε γειτονικό ψυκτικό θάλαμο που δεν ανήκει στην επιχείρηση.

29 Τμήμα Ι σημείο 6

όσον αφορά την υποχρέωση να τοποθετούνται τα απορρίμματα σε στεγανά δοχεία με κάλυμμα, υπό τον όρο ότι τα προϊόντα δεν θα μπορεί να μολυνθούν από τα απορρίμματα ή από τα υγρά που αποβάλλουν.

30. Τμήμα IV σημείο 5 πρώτο εδάφιο υπό τον όρο ότι θα ληφθούν όλες οι προφυλάξεις για να μη προσβάλλονται από τους καπνούς τα αλιευτικά προϊόντα κατά την παρασκευή τους ή την αποθήκευσή τους.

31. Τμήμα IV σημείο 6 στοιχείο α) υπό τον όρο ότι τα αλιευτικά προϊόντα δεν θα προσβάλλονται από τις εργασίες αλατίσματος κατά την παρασκευή τους ή την αποθήκευσή τους.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ

(Παράρτημα Ι Οδηγίας 92/48/ΕΟΚ)

Γενικοί όροι υγιεινής που ισχύουν για τα αλιευτικά προϊόντα που ευρίσκονται επί των αλιευτικών σκαφών

1. Τα τμήματα των σκαφών ή οι περιέκτες που προορίζονται για την αποθήκευση των προϊόντων αλιείας, δεν πρέπει να περιέχουν αντικείμενα ή προϊόντα που ενδέχεται να μεταδίδουν στα προϊόντα βλαπτικές ιδιότητες ή μη φυσιολογικά χαρακτηριστικά. Αυτά τα μέρη ή οι περιέκτες πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό τους και που να εξασφαλίζει ότι το νερό που απορρέει από την τήξη του πάγου δεν θα μπορεί να παραμένει σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα.

2. Τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους, τα μέρη των σκαφών ή οι περιέκτες που προορίζονται για την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να βρίσκονται σε άψογη κατάσταση από πλευράς καθαριότητας και, ειδικότερα, να μην είναι δυνατόν να ρυπαίνονται από καύσιμα που χρησιμοποιούνται για την πρόωση των πλοίων ή από τα ακάθαρτα ύδατα που βρίσκονται στα αμπάρια των πλοίων.

3. Αμέσως μόλις μεταφέρονται πάνω στο σκάφος, τα προϊόντα αλιείας πρέπει να τοποθετούνται το ταχύτερο δυνατόν σε μέρος προστατευμένο από τους ρύπους και από τον ήλιο ή οιαδήποτε άλλη πηγή θερμότητας. Όταν πλένονται, το νερό που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι είτε γλυκό νερό για το οποίο τηρούνται οι παράμετροι, που αναφέρονται στην κοινή υπουργική απόφαση Α5/288/23.1.1986 (ΦΕΚ Β'53 και Β'379), είτε καθαρό θαλασσινό νερό, έτσι ώστε να μην βλάπτεται η ποιότητα και η καταλληλότητά τους.

4. Ο χειρισμός και η αποθήκευση των προϊόντων αλιείας πραγματοποιούνται κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η άσκηση θλιπτικών δυνάμεων. Η χρησιμοποίηση αιχμηρών εργαλείων επιτρέπεται για τη μετακίνηση ιχθύων μεγάλου μεγέθους ή ιχθύων που δημιουργούν κίνδυνο τραυματισμού του χειριστή, υπό τον όρο ότι η σάρκα των προϊόντων αυτών δεν αλλοιώνεται.

5. Τα προϊόντα αλιείας, εξαιρουμένων των προϊόντων τα οποία διατηρούνται εν ζωή, πρέπει να υποβάλλονται σε ψύξη το ταχύτερο δυνατόν μετά από την μεταφορά τους πάνω στο σκάφος. Ωστόσο, για τα αλιευτικά σκάφη στα οποία δεν είναι εφικτή η ψύξη από πρακτική άποψη, τα προϊόντα αλιείας δεν πρέπει να διατηρούνται πάνω στο σκάφος περισσότερο από οκτώ ώρες.

6. Ο πάγος που χρησιμοποιείται για την ψύξη των προϊόντων πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό. Πριν από τη χρησιμοποίησή του, πρέπει να εναποθηκεύεται υπό συνθήκες οι οποίες να μη δημιουργούν κίνδυνο ρύπανσής του.

7. Ο καθαρισμός των περιεκτών, των εργαλείων ή των τμημάτων των σκαφών τα οποία έρχονται σε άμεση επαφή με τα προϊόντα αλιείας, πρέπει να πραγματοποιείται μετά από την εκφόρτωση αυτών των προϊόντων, χρησιμοποιώντας πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό.

8. Όταν τα ψάρια αποκεφαλίζονται και/ή εκσπλαχνίζονται πάνω στο σκάφος, οι εργασίες αυτές πρέπει να διεξάγονται έτσι ώστε να πληρούνται οι κανόνες υγιεινής. Τα προϊόντα πρέπει να πλένονται με άφθονο πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό, αμέσως μετά από αυτές τις εργασίες. Τα σπλάχνα καθώς και τα μέρη των ψαριών που θα μπορούσαν να αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία, διαχωρίζονται και απομακρύνονται από τα προϊόντα τα οποία προορίζονται για την ανθρώπινη κατανάλωση. Τα συκώτια, τα αυγά και το γάλα των ψαριών που προορίζονται για την ανθρώπινη κατανάλωση διατηρούνται σε πάγο ή σε καταψύκτη.

9. Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τον εκσπλαχνισμό, τον αποκεφαλισμό ή την αφαίρεση των πτερυγίων, τα δοχεία, τα σκεύη και τα διάφορα συναφή σύνεργα που έρχονται σε άμεση επαφή με τα προϊόντα αλιείας, αποτελούνται ή επενδύονται από υλικό αδιάβροχο, άσηπτο, λείο, εύκολο στον καθαρισμό και στην απολύμανση. Τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους πρέπει να βρίσκονται σε άψογη κατάσταση από πλευράς καθαριότητας.

10. Το προσωπικό που ασχολείται με τις εργασίες χειρισμού των προϊόντων αλιείας, οφείλει να τηρεί ικανοποιητική ενδυματική και σωματική καθαριότητα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ

(Παράρτημα ΙΙ Οδηγίας 92/48/ΕΟΚ)

ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΣΚΑΦΗ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΑΡΘΡΟ 12 ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ 1 ΕΔΑΦΙΟ α) ΣΗΜΕΙΟ ι)

1. Τα αλιευτικά σκάφη πρέπει να διαθέτουν αμπάρια, δεξαμενές ή περιέκτες για την αποθήκευση των προϊόντων αλιείας σε κατάσταση απλής ψύξης ή κατάψυξης σε θερμοκρασίες που ορίζονται από το Μέρος Β' του παρόντος δ/τος. Τα αμπάρια αυτά είναι χωρισμένα από το μηχανοστάσιο και τους χώρους που προορίζονται για το πλήρωμα, με χωρίσματα επαρκούς υδατοστεγανότητας, ώστε να αποφεύγεται κάθε ρύπανση των αποθηκευμένων προϊόντων αλιείας.

2. Η εσωτερική επένδυση των αμπαριών, των δεξαμενών και των περιεκτών είναι υδατοστεγής και επιτρέπει εύκολο πλύσιμο και απολύμανση. Αποτελείται από λείο υλικό ή ελλείψει τέτοιου υλικού, από λεία μπογιά η οποία συντηρείται ώστε να βρίσκεται σε καλή κατάσταση και να μην είναι δυνατόν να μεταδίδουν στα προϊόντα αλιείας ου-

σίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία.

3. Τα αμπάρια είναι διαρρυθμισμένα κατά τρόπο ώστε το νερό από την τήξη του πάγου να μην είναι δυνατό να παραμένει σε επαφή με τα προϊόντα αλιείας.

4. Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση των προϊόντων πρέπει να μπορούν να εξασφαλίζουν τη διατήρησή τους υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και, ειδικότερα, να επιτρέπουν την απορροή του νερού από την τήξη του πάγου. Τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους πρέπει να βρίσκονται σε άψογη κατάσταση από πλευράς καθαριότητας.

5. Οι γέφυρες εργασίας, ο εξοπλισμός και τα αμπάρια, οι δεξαμενές και οι περιέκτες καθαρίζονται μετά από κάθε χρησιμοποίησή τους.

Προς αυτό το σκοπό χρησιμοποιείται πόσιμο νερό είτε καθαρό θαλασσινό νερό. Πραγματοποιείται απολύμανση, εξόντωση των εντόμων ή των τρωκτικών, όποτε αυτό καθίσταται αναγκαίο.

6.. Τα προϊόντα καθαρισμού, τα απολυμαντικά, τα εντομοκτόνα και κάθε άλλη ουσία που ενδέχεται να παρουσιάζει ορισμένη τοξικότητα, αποθηκεύονται σε χώρους ή ερμάρια που κλείνουν με κλειδί, και χρησιμοποιούνται με αποφυγή κάθε κινδύνου μόλυνσης των προϊόντων αλιείας.

7. Όταν τα προϊόντα αλιείας υποβάλλονται σε κατάψυξη πάνω στο σκάφος, η ενέργεια αυτή πρέπει να διεξάγεται με τις προϋποθέσεις που ορίζονται στο κεφάλαιο IV υπό II, παράγραφοι 1 και 3, του παραρτήματος Β' του παρόντος δ/τος. Στην περίπτωση κατάψυξης σε άλμη, η άλμη αυτή δεν πρέπει να αποτελεί πηγή μόλυνσης για τα ψάρια.

8. Τα σκάφη που είναι εξοπλισμένα για την ψύξη των προϊόντων αλιείας μέσα σε θαλασσινό νερό το οποίο ψύχεται μέσω πάγου (CSW) ή με μηχανικά μέσα (RSW) πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) οι δεξαμενές πρέπει να είναι εξοπλισμένες με κατάλληλη εγκατάσταση για το γέμισμα και το άδειασμα του θαλασσινού νερού, καθώς επίσης και με ένα σύστημα το οποίο πρέπει να εξασφαλίζει ομοιογενή θερμοκρασία στις δεξαμενές,

β) οι δεξαμενές πρέπει να διαθέτουν σύστημα αυτόματης καταγραφής της θερμοκρασίας, του οποίου ο καθετήρ πρέπει να τοποθετείται στο μέρος της δεξαμενής στο οποίο η θερμοκρασία είναι η υψηλότερη,

γ) η λειτουργία του συστήματος δεξαμενής ή περιέκτου, πρέπει να εξασφαλίζει ένα ρυθμό ψύξης ο οποίος να εγγυάται ότι το μείγμα ψαριών και θαλασσινού νερού φτάνει στη θερμοκρασία των 3xC έξι ώρες το πολύ μετά από την αλλαγή, και σε 0xΨ μετά από δεκαέξι ώρες το πολύ,

δ) οι δεξαμενές, τα συστήματα κυκλοφορίας και οι περιέκτες πρέπει να αδειάζονται τελείως και να καθαρίζονται εντατικά μετά από κάθε εκφόρτωση, με πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό. Πρέπει να ξαναγεμίζουν με καθαρό θαλασσινό νερό,

ε) στην καταγραφή των θερμοκρασιών των δεξαμενών πρέπει να είναι εμφανής η ημερομηνία και ο αριθμός της δεξαμενής. Τα στοιχεία αυτά πρέπει να διατηρούνται στη διάθεση της αρχής που είναι επιφορτισμένη με τον έλεγχο.

9. Η Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας τηρεί ενήμερο, για ελεγκτικούς σκοπούς, έναν κατάλογο των σκαφών τα οποία είναι εξοπλισμένα σύμφωνα με τα σημεία 7 ή 8, με εξαίρεση, εντούτοις, των σκαφών τα οποία διαθέτουν μεταθέσιμους περιεκτες στα οποία με την επιφύλαξη του σημείου 5 δεύτερη φράση του παραρτήματος Γ', δεν διεξάγονται τακτικά οι εργασίες διατήρησης των ψαριών σε θαλασσινό νερό το οποίο έχει υποστεί ψύξη.

10. Οι εφοπλιστές ή οι εκπρόσωποί τους οφείλουν να λαμβάνουν όλα τα μέτρα που είναι απαραίτητα ούτως ώστε να αποκλείονται από τις εργασίες και από τους χειρισμούς των προϊόντων αλιείας όποια πρόσωπα υπάρχει κίνδυνος να τα μολύνουν μέχρις ότου αποδειχθεί ότι τα πρόσωπα αυτά είναι ικανά να συμμετάσχουν σε αυτές τις εργασίες και τους χειρισμούς χωρίς κίνδυνο. Η ιατρική παρακολούθηση αυτών των προσώπων υπάγεται στην εθνική νομοθεσία που ισχύει στο ενδιαφερόμενο κράτος μέλος.

Άρθρο 23

(άρθρα 15 οδηγίας 91/492/ΕΟΚ και 18 Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ)

Το παρόν διάταγμα αρχίζει να ισχύει από 1ης Ιανουαρίου 1993.

Από την έναρξη ισχύος του παρόντος διατάγματος καταργείται κάθε αντίθετη διάταξη.

Στον Υφυπουργό Γεωργίας αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος δ/τος.

Αθήνα, 12 Δεκεμβρίου 1994

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ — ΥΦΥΠ. ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Γ. ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ — **Β. ΒΑΣΙΛΑΚΑΚΗΣ**

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Εκδίδει την ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ από το 1833

Διεύθυνση : Καποδιστρίου 34
Ταχ. Κώδικας : 104 32
TELEX : 22.3211 YPET GR
FAX : 5234312

Οι υπηρεσίες του **ΕΘΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ** λειτουργούν καθημερινά από **8.00΄** έως **13.00΄**

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

* Πώληση ΦΕΚ όλων των Τευχών Σολωμού 51 τηλ.: 52.39.762
* ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ: Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.188
* Για φωτοαντίγραφα παλαιών τευχών στην οδό Σολωμού 51 τηλ.: 52 48 141
* Τμήμα πληροφόρησης: Για τα δημοσιεύματα των ΦΕΚ Σολωμού 51 τηλ. 52.25.713 – 52.49.547

* Οδηγίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.48.785

Πληροφορίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.25.761

* Αποστολή ΦΕΚ στην επαρχία με καταβολή της αξίας του δια μέσου Δημοσίου Ταμείου Για πληροφορίες: τηλ.: 52.48.320

Τιμές κατά τεύχος της ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ:

Κάθε τεύχος μέχρι 8 σελίδες δρχ. 100. Από 9 σελίδες μέχρι 16 δρχ. 150, από 17 έως 24 δρχ. 200

Από 25 σελίδες και πάνω η τιμή πώλησης κάθε φύλλου (8σέλιδου ή μέρους αυτού) αυξάνεται κατά 50 δρχ.

Μπορείτε να γίνετε συνδρομητής για όποιο τεύχος θέλετε. Θα σας αποστέλλεται με το Ταχυδρομείο.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 2531		Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 3512
Η ετήσια συνδρομή είναι:		Ποσοστό 5% υπέρ του Ταμείου Αλληλοβοηθείας του Προσωπικού (ΤΑΠΕΤ)
α) Για το Τεύχος Α΄	Δρχ. 15.000	Δρχ. 750
β) » » » Β΄	» 30.000	» 1.500
γ) » » » Γ΄	» 10.000	» 500
δ) » » » Δ΄	» 30.000	» 1.500
ε) » » » Αναπτυξιακών Πράξεων	» 20.000	» 1.000
στ) » » » Ν.Π.Δ.Δ.	» 10.000	» 500
ζ) » » » ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	» 5.000	» 250
η) » » » Δελτ. Εμπ.& Βιομ. Ιδ.	» 10.000	» 500
θ) » » » Αν. Ειδικού Δικαστηρίου	» 3.000	» 150
ι) » » » Α.Ε. & Ε.Π.Ε.	» 200.000	» 10.000
ια) Για όλα τα Τεύχη εκτός ΤΑΕ-ΕΠΕ	» 100.000	» 5.000

Πληροφορίες: τηλ. 52.48.320